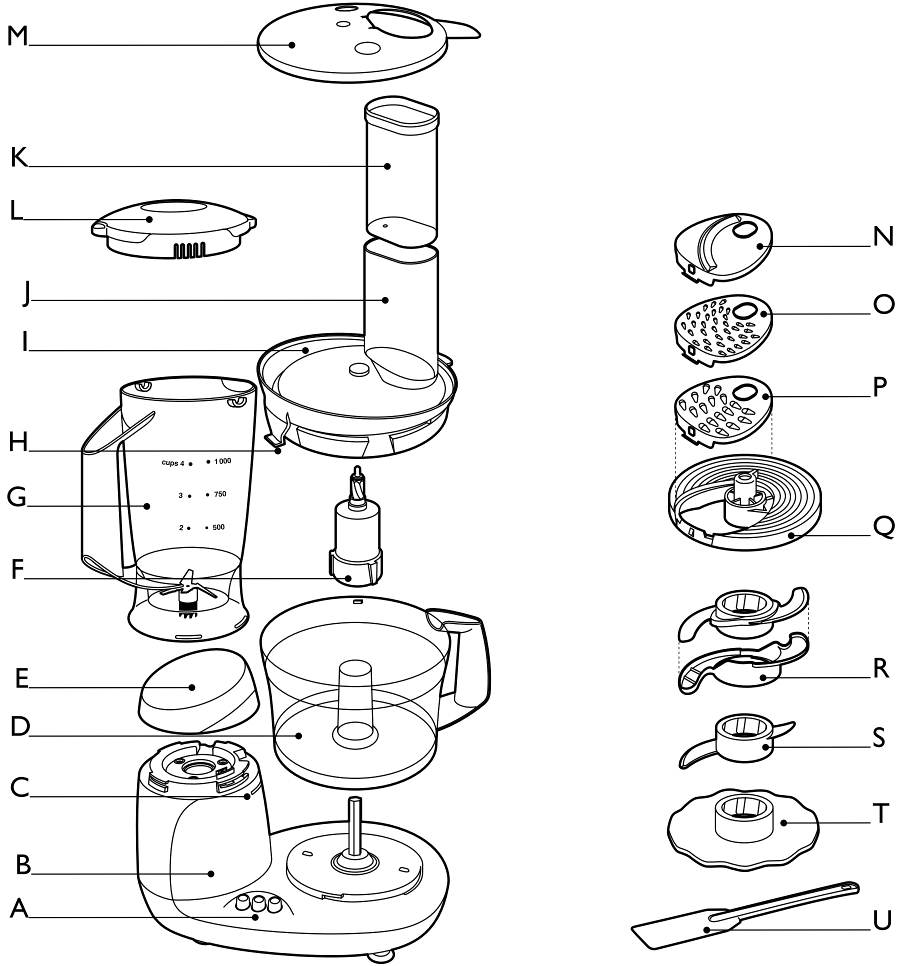
Cucina

HR7638

Recipes & Directions for use
Przepisy i instrukcja obsługi
Рецепты и Инструкции по эксплуатации
Retseptid ja kasutamisõpetus
Ēdienu receptes un lietošanas norādījumi
Receptai ir naudojimo instrukcijos
Речепти и инструкчии за употреба
Recepti i uputstvo za upotrebu



PHILIPS


M
K
L
J
I
H
G
cups 4
1 000
3
750
2
500
F
E
D
C
B
A
N
O
P
Q
R
S
T
U

HR7638

Food processor: parts and accessories

A) Speed control
B) Motor unit
C) Built-in saftely lock
D) Bowl
E) Screw cap (for closing the blender fixing hole when the blender is not in use)
F) Tool holder
G) Blender jar
H) Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
I) Lif of bowl
J) Feed tube
K) Pusher
L) Lid of blender jar
M) Cover with closable insert storage space
N) Slicing insert medium
O) Slicing insert fime
P) Shredding insert medium
Q) Insert holder
R) Blade (with protective cover)
S) Kneading accessory
T) Emulsifying disc
U) Spatula

Introduction

This appliance has been equipped with an automatic thermal cut-off system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If your appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the wall socket.
2. Press the 'PULSE / 0' button to switch the appliance off.
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Put the mains plug in the wall socket.
5. Switch the appliance on again.

Please contact your Philips dealer or authorised Philips service centre if the automatic thermal cut-out system is activated too often.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

Important

- Read the instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- Keep these instructions for use for future reference.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127V or 220-240V) before you connect the appliance.

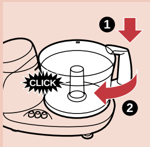
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.
- Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Never switch the appliance off by turning the lid. Always switch the appliance off by pressing the PULSE / 0 button.
- Switch the appliance off before detaching any accessory.
- Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- When you mount the blender jar, the bowl and the screw cap in the proper way, you will hear a click.
- The emulsifying disc, the blade and the kneading accessory have to be placed on the toolholder that stands in the bowl.
- Remove the protective cover from the blade before use.
- Avoid touching the SHARP cutting edges of the blades and inserts, especially when the appliance is plugged in.
- If one of the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- If you are processing a liquid that tends to foam, do not put more than 1 litre into the blender jar to avoid spillage.
- Noise level: Lc= 83 dB [A]

Note that if both the blender and the bowl have been correctly mounted, only the blender will function.

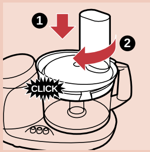
Using the appliance

Bowl

◗ If you want to use the bowl, remove the blender jar and close the fixing hole with the screw cap. All functions that require the use of the bowl will only work if the blender jar has been removed.



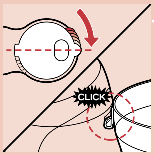
1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



2 Put the lid on the bowl. Turn the lid in the direction of the arrow until you hear a click (this requires some force).

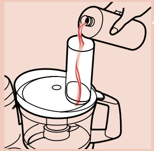
Built-in safety lock

▸ *The motor unit as well as the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid.*

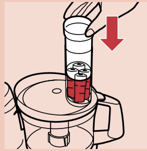


1 Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will now cover the opening of the handle.

Feed tube and pusher



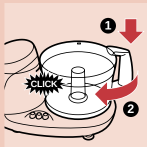
1 Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients down the feed tube.



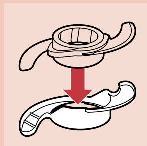
2 You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping down the feed tube.

Blade

◗ The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.

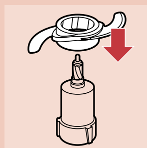


1 Put the bowl on the motor unit.

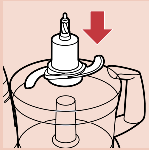


2 Remove the protective cover from the blade.

The cutting edges of the blade are very sharp. Avoid touching them!

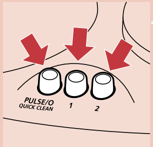


3 Put the blade on the tool holder.



4 Put the tool holder in the bowl.

5 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 cm. Put the lid on the bowl.



6 The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results.

- *'PULSE / 0' button: for pulse operation and for turning the appliance off. If the PULSE / 0 button is pressed the appliance runs at the highest speed. The appliance stops running when the button is released.*
- *button 1: for normal speed.*
- *button 2: for high speed.*

See the table for the recommended speeds. Processing takes 10 - 60 seconds.

Tips

- The appliance chops very quickly. Use the pulse function for short periods at a time to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes. The blade might get blunt.

If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

1 Switch the appliance off.

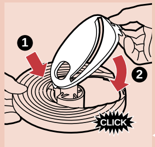
2 Remove the lid from the bowl.

3 Remove the ingredients with the spatula.

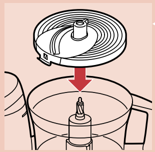
Inserts

The cutting edges of the inserts are very sharp Do not touch them!

Do not process hard ingredients, such as ice cubes, with the inserts!

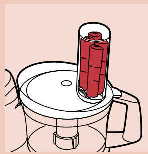


1 Put the selected insert in the insert holder.



2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.

3 Put the lid on the bowl.



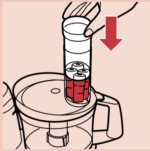
4 Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.

5 Fill the feed tube evenly for the best results.

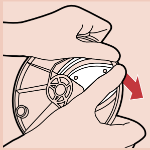
When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.

3 Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Processing takes 10-60 seconds.



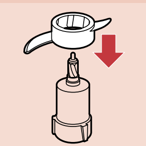
4 Press the ingredients slowly and steadily down the feed tube with the pusher.



5 To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its bottom pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

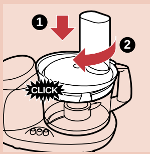
Kneading accessory

The kneading accessory can be used for kneading dough for bread and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.

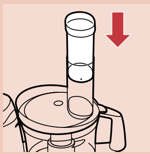


6 Fit the kneading accessory onto the tool holder.

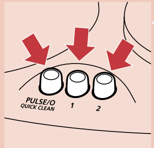
7 Put the ingredients in the bowl.



8 Close the bowl with the lid.



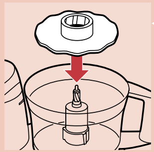
9 Close the feed tube by placing the pusher in it.



10 Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Emulsifying disc

You can use the emulsifying disc to prepare mayonnaise, to whip cream and to whisk egg whites.



11 Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.

12 Put the ingredients in the bowl and put the lid on the bowl.

13 Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Tips

- When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature.

Take the eggs out of the refrigerator at least half an hour before you are going to use them.

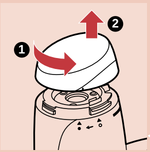
- All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature.

Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.

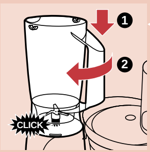
◗ If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long.
Use the pulse function to have more control over the process.

Blender

The blender is intended for:
- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

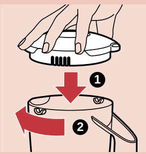


14 Remove the screw cap.



15 Mount the blender jar in the fixing hole by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed.

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

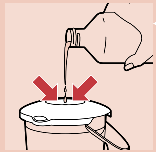


16 Put the ingredients in the blender jar.

17 Screw the lid onto the blender jar.

18 Switch the appliance on and blend the ingredients. The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Tips



◗ Pour liquid ingredients into the blender jar through the hole in the lid.
◗ The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
◗ Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before putting them into the blender. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of trying to process a large quantity at once.
◗ If you have doubts about the right speed, always choose the highest speed (button 2).

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

1 Switch the appliance off and unplug it.

2 Remove the lid.

Never remove the lid while the appliance is still running.

3 Use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.
Keep the spatula at a safe distance from the cutting edges of the blade unit (approx. 2 cm).

Cleaning

Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.

1 Clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.

2 Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.

- The bowl, the lid of the bowl, the pusher and the accessories can also be washed in a dishwasher.

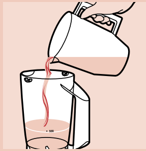
These parts have been tested for dishwasher resistance according to DIN EN 12875.
The cover with insert storage space and the blender jar are not dishwasher proof!

Clean the blade, the blade unit of the blender and the inserts very carefully. Their cutting edges are very sharp!

Make sure that the cutting edges of the blade, the blade unit of the blender and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

Blender quick-cleaning operation



1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the blender jar.

2 Assemble the lid.

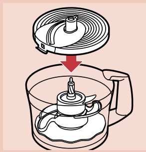


3 Let the appliance run for a few moments by pressing the Pulse button. (The appliance stops running when you release the button.)

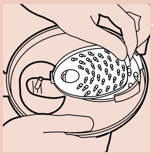
4 Detach the blender jar and rinse it with clean water.

Storage

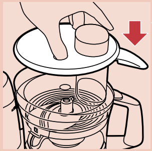
MicroStore



- Put the accessories (emulsifying disc, blade, kneading accessory, insert holder) on the tool holder and store them in the bowl. Always end up with the insert holder.



- Two inserts can be stored in the storage space in the cover that covers the lid of the bowl, as indicated on the inside of the cover. The inserts have to be slid into the cover, not pressed.



- Place the cover with insert storage space on the transparent lid of the bowl.
- Wrap the mains cord around the reel on the back of the appliance.

Information & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet).
If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Batter (pancake) - whisking	250 ml milk	2 / ₴	First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure 2 times.	Pancakes, waffles
Breadcrumbs - chopping	100g	2 / ₴	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbed dishes, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	2 / ₴	Use soft butter for a light result.	Desserts, toppings
Vegetables (carrots, turnips, white radishes) - shredding	350g	2 / ◌ ◌	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the feed tube with the pieces and shred them while pressing the pusher down lightly.	Garnishing, raw vegetables, turnip dishes, cakes, dips
Vegetables (carrots, leaks, celery) - slicing	350g	2 / P / ◌	Fill the feed tube with pieces of vegetables and press them carefully down with the pusher.	Salads
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	2 / ₴	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soup, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - shredding	200g	2 / ◌ ◌	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press the pieces carefully down with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Chocolate - chopping	200g	2 /	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Cooked peas, beans - pureeing	250g	2 /	Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Cooked vegetables and meats - pureeing	300g	2 /	For coarse puree, add only a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth enough.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	1 cucumber	1 /	Put the cucumber in the tube and press it carefully down with the pusher.	Salad, garnishing
Dough (for bread) - kneading	350g flour	2 /	Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, oil and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (for pizzas) - kneading	400g flour	2 /	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute. First put in the flour and then the other ingredients.	Pizza
Dough (for shortcrust pastry) - kneading	200g flour	2 /	Use cold margarine, cut into pieces of 2 cm. Put all the ingredients in the bowl and knead until the dough has turned into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans
Dough (for tarts, pies) - kneading	200g flour	2 /	Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2cm. Mix at the highest speed until the dough has become crumbly, then add cold water while mixing. Stop as soon as the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Fruit tarts, pies, quiches
Dough (yeast) - kneading	300g flour	2 /	First mix yeast, warm milk and some sugar in a separate bowl. Put all the ingredients in the food processor bowl and knead the dough until it is smooth and no longer sticks to the wall of the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Egg whites - emulsifying	4 egg whites	2 /	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Pudding, soufflees, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping/pureeing	500g	P /	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Puddings, baby food
Garlic - chopping	300g	P /	Peel the garlic. Always press the pulse button several times to prevent the garlic from being chopped too fine. Use at least 150g.	Garnishing, dips

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 75g	2/P /	Wash and dry the herbs before chopping	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Juices (e.g. papaya, water melon, pear) - blending	500g (total amount)	2 /	Add water or another liquid (optional) to obtain a smooth juice.	Fruit juices
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	1-2 /	All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meat (lean) - mincing	300g	2/ P /	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse function for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers, meat balls
Milkshakes - blending	250ml milk	2 /	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes
Cake mixture - mixing	3 eggs	2 /	The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes.
Nuts - chopping	250g	2/ P /	Use the pulse button for coarse chopping or speed 2 for fine chopping.	Salads, bread, almond paste, puddings
Onions - chopping	400g	P /	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100g. Always press the pulse button several times to prevent the onions from being chopped too fine.	Stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	1 /	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Stir-fries, garnishing
Poultry - mincing	200g	2/ P /	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse button for a coarser chopping result.	Minced meat
Soups - blending	500ml	2 /	Use cooked vegetables	Soups, sauces
Whipping cream - whipping	350ml	P /	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 20 seconds.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures

Recipes

Broccoli soup (for 4 persons)

or

- 50g mature Gouda cheese
- 300g cooked broccoli (stalks and florets)
- cooking liquid of the broccoli
- 2 boiled potatoes in pieces
- 2 stock cubes
- 2 tbsp whipping cream
- curry
- salt
- pepper
- nutmeg

- *Shred the cheese. Puree the broccoli with the boiled potatoes and some of the cooking liquid of the broccoli. Put the broccoli puree and the remaining liquid and stock cubes into a measuring beaker and fill it up to 750ml. Transfer the soup to a pan and bring it to the boil while stirring. Stir in the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.*

Fruit cake

- 450 g dry pitted dates, halved
- 200 g dry plums, halved
- 650 g pecan nuts
- 160 g shredded coconut
- 300 g glazed pineapple
- 1 tin (400 g) sweetened condensed milk
- 1 tsp vanilla essence

- *Grease two 20cm-long baking tins and preheat the oven to 135° C.*
- *Put the halved dates and plums in the food processor bowl and chop at maximum speed for 30 seconds. Then empty the bowl.*
- *Put the pecan nuts in the food processor bowl and roughly chop the nuts, using the pulse function. Then empty the bowl.*
- *Put the glazed pineapple in the food processor bowl and chop into pieces, using the pulse function. Then empty the bowl.*
- *Mix the dates, plums, pecan nuts, pineapple and shredded coconut in a large mixing bowl and mix them.*
- *Add milk and vanilla to the ingredients and mix.*
- *Put the fruit mixture in the baking tins and bake the cakes at 135° C for 90 minutes.*
- *Do not process this recipe more than once without interruption. if you need to more quantities, let the appliance cool down first and then continue the process.*

Mashed potatoes

- 750g cooked potatoes
- approx. 250ml hot milk (90°C)
- 1 tbsp of butter
- salt

- *First mash the potatoes, then add milk, salt and butter. Use speed 1 and process for only approx. 30 seconds to prevent the puree from becoming sticky.*

Mayonnaise

- 2 egg yolks or 1 large egg
- 1 tsp mustard
- 1 tsp vinegar
- 200ml oil

- *The ingredients must be at room temperature. Put the emulsifying disc in the bowl. Put the egg yolks or egg, mustard and vinegar in the bowl. Use speed 1 or 2. Pour the oil gradually through the feed tube onto the rotating disc. You can use the hole in the pusher to add the oil.*
- *Tip for tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.*
- *Tip for cocktail sauce: add 50ml creme fraiche, a dash of whisky, 3 tsp tomato puree and a dash of ginger syrup to 100ml mayonnaise.*

Milkshake

- 175ml milk
- 10g sugar
- 1/2 banana or approx.
- 65g other fresh fruit
- 50g vanilla ice cream

- *Mix all the ingredients until the mixture is frothy.*

Pizza

- 400g flour
- 40 ml oil
- 1/2 tsp salt
- 20g fresh yeast or 1.5 sachets dried yeast
- approx. 240ml water (35°C)

For the topping:
- 300ml sieved tomatoes (tinned)
- 1 tsp mixed Italian herbs (dried or fresh)
- 1 onion
- 2 cloves garlic
- salt and pepper
- sugar
- Ingredients to be spread on the sauce: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies.

  Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.

- *Place the kneading accessory in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select speed 2. Knead the dough for approx. 1 minute until a smooth ball has formed. Hold the appliance down with one hand to prevent it from moving around on the worktop. Put the dough in a separate bowl, cover it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.*
- *Use the blade to chop the onion and the garlic. Fry the chopped onion and garlic until transparent.*
- *Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce for about 10 minutes.*

- *Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.*
- *Heat the oven to 250°C.*
- *Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough shapes on a greased baking tray. Spread the topping on the pizza, leaving the edges free. Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizza and drip some olive oil over it.*
- *Bake the pizzas for 12 to 15 minutes.*

Potato-courgette gratin

- 375g potatoes
- pinch salt
- 1 courgette (approx. 250g)
- 1 clove of garlic, crushed
- approx. 40g butter + butter to grease the oven dish
- 2 tsp Italian or Provencal herbs
- 1 large egg
- 75ml whipping cream
- 75ml milk
- pepper
- 70g semi-matured cheese

- *Peel and wash the potatoes.*
- *Put the slicing insert in the insert holder and place the insert holder in the bowl. Slice the potatoes and the courgette at speed 1.*
- *Cook the potato slices in boiling water with a pinch of salt until they are almost done.*
- *Put the slices in a colander and drain them properly.*
- *Put 20g butter and crushed garlic in a frying pan, fry half of the courgette slices for 3 minutes while turning them frequently. Sprinkle the slices with 1 tsp of Italian or Provencal herbs. Fry the other half of the courgette slices in the same way. Sprinkle them with the rest of the herbs.*
- *Drain the fried courgette slices on kitchen paper.*
- *Grease a low-sided oven dish and put the courgette and potato slices in the dish, alternating them and arranging them in such way that they partly overlap like roof tiles.*
- *Whisk the egg with the cream and the milk with the blade at speed 2. Add salt and pepper according to taste and pour the mixture over the potato and courgette slices in the dish.*
- *Replace the slicing insert with the shredding insert, shred the cheese at speed 2 and sprinkle it over the dish.*
- *Put the dish in the centre of a hot oven (200°C) and brown it in about 15 minutes.*

Salmon mousse

- 1 tin of salmon (220g)
- 2 sheets of gelatine
- a few stems of chives
- pinch salt
- pinch cayenne pepper
- half tbsp lemon juice
- 125ml whipping cream
- 1 small onion
- watercress for garnishing

- *Soak the gelatine in plenty of water.*
- *Chop the chives and onions in the food processor using the pulse function.*
- *Remove the bones and the skin from the salmon.*
- *Add salt, cayenne pepper, lemon juice, salmon and the liquid from the tin to the chopped chives and onion and puree the ingredients at speed 2.*
- *Put the puree in a bowl.*
- *Boil a small quantity of water and dissolve the gelatine in it.*
- *Stir the gelatine solution through the salmon puree.*
- *Put the emulsifying disc in the bowl and whip the cream by pressing the pulse button for about 15 seconds.*
- *Fold the whipped cream into the salmon puree with a wooden spoon.*
- *Turn the mousse out onto a dish, cover it and chill it in the refrigerator for a few hours.*
- *Garnish the mousse with some watercress.*

Sandwich spread

- 2 small carrots in pieces
- 2-3 gherkins in pieces
- 75g cauliflower in pieces
- 75g celeriac in pieces
- green herbs (parsley, dill, tarragon, celery stalks in pieces)
- 100g mayonnaise
- 100g quark
- salt
- pepper

- *Chop the carrots, gherkins, cauliflower, green herbs, celery stalks and celeriac fine. Mix in the mayonnaise and quark carefully and season to taste with pepper and salt.*

Spanish cabbage salad

- 1 small red cabbage
- 2 red onions
- 1 fennel
- 1 apple
- juice of one orange and 2 tbsp red wine vinegar
- 1 tbsp mustard

- *Mix the juice, mustard and vinegar. Slice the cabbage, onions, fennel and apple at speed 1.*
- *Combine the ingredients in a salad bowl.*

Sponge cake

- 4 eggs
- 30ml of water (35°C)
- 1 pinch of salt
- 150g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 150g sieved flour
- 3g baking powder

- *Beat the eggs and the water for approx. 2 minutes. Gradually add the sugar, the vanilla sugar and the salt and mix for approx. 1 minute. The mixture should leave a trail when you lift*

some of it from the bowl with a spoon. Fold in the flour and baking powder with a spatula. Bake it in 30-35 minutes.

- *Tip: You can fill the sponge cake with different kinds of butter cream or simply with whipped cream and fresh fruit.*

Tzatziki

- 1 cucumber
- 200ml yoghurt
- 1 tbsp olive oil
- 2 cloves garlic
- pinch salt
- 1 tsp finely chopped dill
- a few mint leaves

- *Peel the cucumber and shred it at speed 1. Put the shredded cucumber in a colander and let it drain properly.*
- *Mix the other ingredients, except for the mint leaves, through the cucumber. Chill the salad by putting it in a covered bowl in the refrigerator for one hour. Sprinkle mint leaves on top before serving.*

Malakser: części i akcesoria

A) Regulator prędkości obrotów
B) Część silnikowa
C) Wbudowany zamek bezpieczeństwa
D) Miska
E) Nakrętka (musi być zamontowana, by można było używać miski malaksera)
F) Uchwyt na akcesoria
G) Blender
H) Wypustka pokrywki (uruchamia i wyłącza zamek bezpieczeństwa)
I) Pokrywka miski malaksera
J) Lej wsypowy
K) Popychacz
L) Pokrywka blendera
M) Osłona pokrywki ze schowkiem
N) Nakładka krojąca na plastry średniej grubości
O) Nakładka drobno ścierająca
P) Nakładka średnio ścierająca
Q) Uchwyt nakładki
R) Ostrze (z ochronną osłonką)
S) Mieszak
T) Tarcza emulgująca
U) Łopatka

Wstęp

Urządzenie to zostało wyposażone w automatyczny termiczny system odcinający dopływ prądu. W przypadku przegrzania system ten automatycznie odcina dopływ prądu do urządzenia.

Jeśli urządzenie nagle się zatrzyma:

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
2. Wciśnij przycisk "PULSE / 0".
3. Odczekaj 60 minut, aż urządzenie ostygnie.
4. Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.
5. Włącz ponownie urządzenie.

Skontaktuj się ze sklepem lub punktem serwisowym firmy Philips, jeśli automatyczny termiczny system odcinający dopływ prądu będzie włączać się zbyt często.

UWAGA: W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji spowodowanych przypadkowym włączeniem systemu odcinającego dopływ prądu urządzenie to nie może być podłączone do wyłącznika czasowego.

Ważne

- **Zanim po raz pierwszy skorzystasz z malaksera, przeczytaj instrukcję obsługi i zapoznaj się z poniższymi rysunkami.**
- **Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.**
- **Zanim podłączysz urządzenie, sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu (110-127V lub 220- 240V).**

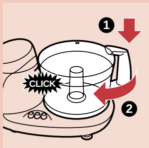
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów lub takich, których nie zaleca firma Philips. Używanie takich akcesoriów lub części zamiennych spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością.
- Nie przekraczaj maksymalnej ilości produktów ani czasu ich obróbki podanych w tabeli.
- Nie przekraczaj maksymalnej ilości wskazanej na misce lub dzbanku blendera, tzn. nie napełniaj ich powyżej górnego oznaczenia.
- Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z gniazdka ściennego.
- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wkładaj palców ani przedmiotów (np. łopatki) do leja wsypowego w celu popchnięcia produktów. W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci przed włożeniem palców albo jakiegoś przedmiotu (np. łopatki) do blendera.
- Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie wyłączaj urządzenia przez przekręcenie pokrywy. Wyłączaj je, wciskając przycisk "PULSE / 0".
- Wyłączaj urządzenie przez odłączeniem każdej nakładki.
- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie spłukuj jej bieżącą wodą. Do czyszczenia części silnikowej używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki.
- Podczas właściwego montowania dzbanka blendera, miski, zatyczki usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
- Tarczę emulgującą, ostrze i mieszaki należy umieszczać w uchwycie na akcesoria, który znajduje się w misce.
- Przed każdym użyciem zdejmuj z ostrza osłonkę ochronną.
- Nie dotykaj OSTRYCH krawędzi, zwłaszcza gdy urządzenie jest podłączone do sieci.
- Jeśli ostrze zablokuje się, wyłącz urządzenie zanim usuniesz składniki, które zablokowały ostrze.
- Odczekaj, aż gorące składniki ostygną, zanim poddasz je dalszej obróbce (maksymalna temperatura 80°C/175°F).
- Jeśli poddajesz obróbce płynny składnik, który może się pienić, nie wlewaj do blendera więcej niż 1 litr płynu. W ten sposób unikniesz rozchlapywania.
- Poziom hałasu: L= 83 dB(A)

Zwróć uwagę na fakt, że gdy zarówno blender, jaki miska są prawidłowo zamontowane, tylko blender będzie działać.

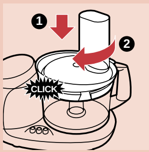
Użycie urządzenia

Miska

- Jeśli chcesz korzystać z miski, zdejmij blender z otworu montażowego i zkryj otwór za pomocą zatyczki. Wszystkie funkcje, które wymagają użycia miski będą działać, o ile z urządzenia zostanie zdjęty blender.



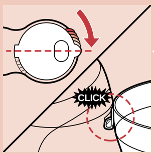
1 Zamontuj miskę na malakserze, przekręcając uchwyt w kierunku wskazanym strzałką, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.



2 Umieść pokrywkę na misce. Przekręć pokrywkę w kierunku wskazanym przez strzałkę, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie (wymaga to użycia nieco siły).

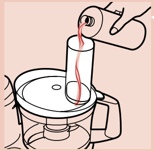
Wbudowany zamek bezpieczeństwa

- *Zarówno część silnikowa, jak i pokrywka zostały oznakowane. Urządzenie zadziała tylko wtedy, gdy strzałka na części silnikowej znajdzie się dokładnie naprzeciw oznaczenia na pokrywce.*

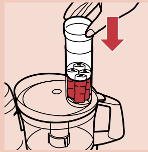


1 Upewnij się, czy oznaczenie na pokrywce i strzałka na misce znajdują się dokładnie naprzeciwko siebie. Część wystająca pokrywki znajduje się teraz dokładnie nad otworem w uchwycie.

Lej wsypowy i popychacz



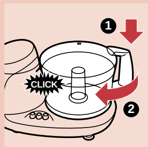
1 Lej wsypowy służy do dodawania płynnych i stałych składników. Do popychania stałych składników służy popychacz.



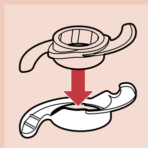
2 Można także używać popychacza jako zatyczki w celu zapobieżenia wypadaniu produktów z leja.

Ostrze

- Ostrze służy do rozdrabniania, miksowania, mieszania, ucierania i wyrabiania ciasta.

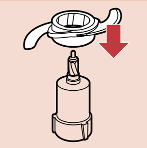


1 Ustaw miskę na części silnikowej.

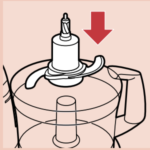


2 Zdejmij ochronną osłonkę z ostrza.

Krawędzie ostrza są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!

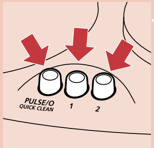


3 Umieść ostrze na uchwycie na akcesoria.



4 Włóż do miski uchwyt na akcesoria.

5 Włóż składniki do miski. Składniki pokrój na kawałki o wymiarach ok. 3 cm x 3 cm. Załóż pokrywkę na miskę.



6 Regulator obrotów umożliwia dostosowanie prędkości urządzenia do zamierzonych rezultatów.

- *ustawienie "PULSE / 0": działanie pulsacyjne oraz wyłączenie urządzenia. Jeśli przycisk "PULSE / 0" jest wciśnięty, urządzenie działa na najwyższych obrotach. Po zwolnieniu przycisku, urządzenie zatrzymuje się.*
- *ustawienie 1: normalna prędkość obrotów*
- *ustawienie 2: wysoka prędkość obrotów*

Zalecane ustawienia znajdziesz w tableli. Obróbka zajmuje od 1 do 60 sekund.

Porady

- Urządzenie rozdrabnia bardzo szybko. Używaj funkcji pulsacyjnej przez krótki czas, aby zapobiec zbyt dużemu rozdrobnieniu produktów.
- Uważaj, by urządzenie nie działało zbyt długo podczas rozdrabniania sera (żółtego). Wówczas bowiem ser rozgrzewa się za bardzo i zaczyna topić się i kleić.
- Nie używaj ostrza do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak ziarna kawy, gałka muszkatołowa czy kostki lodu. Ostrze może się stępić.

Jeśli produkty przykleją się do ostrza lub do ścianek miski:

1 Wyłącz urządzenie.

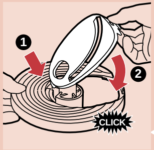
2 Zdejmij pokrywkę z miski.

3 Odklej produkty łopatką.

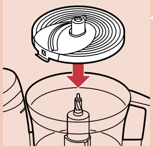
Nakładki

Krawędzie tnące nakładek są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!

Nigdy nie próbuj rozdrabniać wkładkami takich twardych produktów, jak kostki lodu.

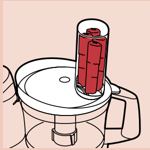


1 Włóż wybraną nakładkę na uchwyt.



2 Umieść uchwyt nakładki w uchwycie na akcesoria, który znajduje się w misce.

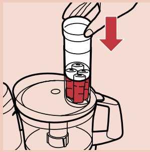
3 Załóż pokrywkę na miskę.



4 Włóż składniki do leja wsypowego. Potnij produkty na kostki, które zmieszczą się w leju.

5 Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, napełniaj lej wsypowy równomiernie.

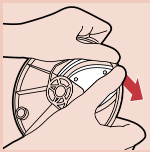
Jeśli masz do rozdrobnienia duże ilości składników, poddawaj jednorazowo obróbce małe porcje i opróżniaj miskę regularnie.



3 Wybierz odpowiednie ustawienie, by uzykać najlepsze rezultaty. Zalecane ustawienia znajdziesz w tabeli.

Obróbka zajmuje ok. 10 - 60 sekund.

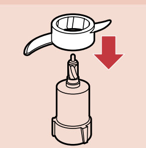
4 Powoli i miarowo przyciskaj popychaczem składniki w leju wsypowym.



5 Aby zdjąć nakładkę z uchwytu, weź w ręce uchwyt; tylną częścią skierowaną do siebie. Przyciśnij brzegi nakładki kciukami, tak aby nakładka wypadła z uchwytu.

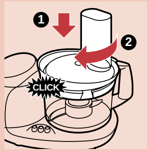
Mieszak

Mieszak może być używany do wyrabiania gęstego ciasta na chleb lub pączki bądź do miksowania rzadkiego ciasta i mas.

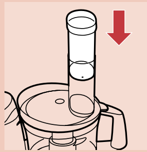


6 Umieść mieszak na uchwycie akcesoriów.

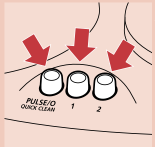
7 Włóż składniki do miski.



8 Zamknij miskę pokrywką.



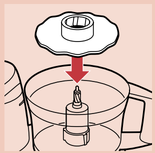
9 Zamknij lej wsypowy popychaczem.



10 Wybierz odpowiednie ustawienie, by uzyskać planowane rezulaty. Zalecane ustawienia znajdziesz w tabeli.

Tarcza emulgująca

Dzięki tej tarczy możesz przygotować majonez, bitą śmietanę, pianę z białek.



11 Załóż tarczę emulgującą na uchwyt na akcesoria, który znajduje się w misce.

12 Włóż składniki do miski i załóż pokrywkę.

13 Wybierz odpowiednie ustawienie, by uzyskać planowane rezulaty. Zalecane ustawienia znajdziesz w tabeli.

Porady

- Jeśli chcesz ubić pianę z białek, upewnij się, że mają one temperaturę pokojową.

Wyjmij jajka z lodówki co najmniej pół godziny przed ich użyciem.

- Wszystkie składniki potrzebne do przygotowania majonezu powinny mieć temperaturę pokojową.

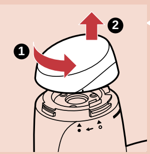
Olej można wlewać przez mały otworek w popychaczu.

- Jeśli masz zamiar ubić śmietanę, śmietana powinna być wyjęta prosto z lodówki. Należy przestrzegać wskazówek podanych w tabeli. Śmietany nie można ubijać za długo.

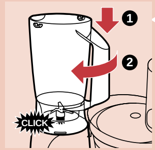
Jeśli chcesz mieć większą kontrolę nad obróbką składników, używaj funkcji pulsacyjnej.

Blender

Blender jest przeznaczony do:
- mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, koktajli.
- miksowania miękkich składników, np. ciasta na naleśniki lub majonezu.
- Ucierania gotowanych składników, np. potrawy dla niemowląt.

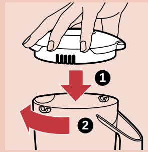


14 Zdejmij zatyczkę.



15 Zamocuj blender w otworze montażowym, przekręcając dzbanek blendera w kierunku wskazanym strzałką do momentu, gdy będzie dobrze przykręcony.

Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na uchwyt blendera.

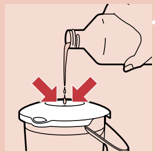


16 Włóż składniki do blendera.

17 Zakręć pokrywkę blendera.

18 Włącz urządzenie i zmiksuj składniki. Regulator prędkości obrotów umożliwia dostosowanie ustawień do planowanych rezultatów. Zalecane ustawienia znajdziesz w tabeli.

Porady



- Wlewaj płynne składniki do dzbanka blendera przez otwór w pokrywce.
- Im dłużej urządzenie działa, tym drobniej będą zmiksowane składniki.
- Przed włożeniem do blendera, potnij produkty na mniejsze kawałki. Jeśli chcesz zmiskować duże ilości produktów, podziel je na małe porcje, zamiast miksować wszystko na raz.
- Jeśli masz wątpliwości co do wyboru odpowiedniego ustawienia, zawsze wybieraj najwyższe ustawienie (pozycja 2).

Jeśli składniki przykleją się do ścianek blendera:

1 **Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.**

2 **Zdejmij pokrywkę.**

Nigdy nie zdejmuj pokrywki, kiedy urządzenie jeszcze się nie zatrzymało.

3 **Usuń składniki ze ścianek blendera za pomocą łopatki.**
Trzymaj łopotkę w bezpiecznej odległości od ostrza noża (ok. 2 cm.)

Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia części silnikowej zawsze wyłączaj urządzenie z sieci.

1 **Wytrzyj część silnikową wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani jej nie spłukuj.**

2 **Zawsze bezpośrednio po zakończeniu obróbki myj części, które kontaktują się z żywnością. Myj je w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.**

◗ **Miskę, pokrywkę, popychacz i inne akcesoria można także myć w zmywarce.**
Części te zostały poddane testowi wytrzymałości na zmywanie w zmywarce, zgodnie z normą DIN EN 12875.

Pokrywa ze schowkiem na nakładki i dzbanek blendera nie są odporne na zmywanie w zmywarce!

Umyj ostrożnie i starannie nóż, ostrze blendera i nakładki. Krawędzie tnące są bardzo ostre!

Upewnij się, czy ostrze noża, ostrze blendera i nakładki nie dotykają twardych przedmiotów. Mogłoby to bowiem spowodować ich stępienie.

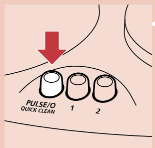
Niektóre składniki mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół znikają samoistnie.

Szybkie mycie blendera



1 **Wlej letnią wodę (nie więcej niż 0,5 litra) wraz z płynem do mycia naczyń do dzbanka blendera.**

2 **Zamknij pokrywkę.**

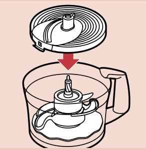


3 **Włącz urządzenie na kilka minut, wciskając przycisk "PULSE / 0". (Urządzenie zatrzyma się, gdy zwolnisz przycisk.)**

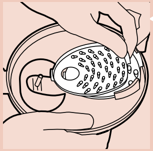
4 **Odłącz dzbanek blendera i wypłucz czystą wodą.**

Przechowywanie

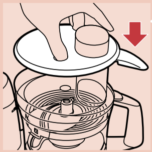
MicroStore



- Załóż akcesoria (tarczę emulgującą, nóż, mieszak, uchwyt nakładki) na uchwyt na akcesoria i schowaj je w misce. Zawsze na końcu chowaj uchwyt nakładek.



- Dwie nakładki można przechowywać w schowku w pokrywie miski, zgodnie z ilustracją na wewnętrznej stronie pokrywy. Nakładki trzeba wsunąć, nie wciskając, w pokrywę.



- Umieść pokrywę ze schowkiem na nakładki na przezroczystej pokrywie miski.
- Owiń przewód zasilający na szpuli z tyłu urządzenia.

Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz informacji lub jeśli masz jakiś problem skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta (numer telefonu znajdziesz w Karcie Gwarancyjnej) lub też najbliższym punktem serwisowym sprzętu AGD, autoryzowanym przez firmę Philips (patrz: wykaz w Karcie Gwarancyjnej).

Ilości produktów i czas obróbki

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Ustawienie prędkości / akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
Rzadkie ciasto (na naleśniki) - ubijanie	250ml mleka	2 / ⤸	Najpierw wlej mleko do blendera, następnie dodaj suche składniki. Miksuj składniki przez 1 minutę. W razie potrzeby powtórz czynność dwukrotnie.	Naleśniki, gofry
Bułka tarta - rozdrabnianie	100g	2 / ⤸	Użyj suchego, chrupiącego pieczywa.	Potrawy obtaczane bułką tartą, zapiekanki
Krem maślany (creme au beurre) - ubijanie	300g	2 / ⤸	Aby uzyskać lekki krem, użyj miękkiego masła	Desery, polewy
Warzywa (marchewka, rzepa, rzodkiewki) - krojenie w plastry	350g	2 / ◎ 2 / ◎	Pokrój warzywa na kawałki, które zmieszczą się do leja wsypowego. Wypełnij lej warzywami i rozdrabniaj je, przyciskając lekko popychaczem.	Przystrajanie dań, surowe warzywa, dania z rzepy, ciasta, dipy.
Warzywa (marchewka, pory, selery) - krojenie w plastry	350g	2 / P / ◎	Napełnij lej wsypowy warzywami i przyciskaj je lekko popychaczem.	Sałatki
Ser (parmezan) - ucieranie	200g	2 / ⤸	Użyj sera bez skórki i potnij go na kawałki o wielkości ok. 3cm x 3cm.	Przystrajanie dań, zupy, sosy, dania au gratin (zapiekanki)

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Ustawienie prędkości / akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
Rzadkie ciasto (na naleśniki) - ubijanie	250ml mleka	2 / ᘔ	Najpierw wlej mleko do blendera, następnie dodaj suche składniki. Miksuj składniki przez 1 minutę. W razie potrzeby powtórz czynność dwukrotnie.	Naleśniki, gofry
Bułka tarta - rozdrabnianie	100g	2 / ᘔ	Użyj suchego, chrupiącego pieczywa.	Potrawy obtaczane bułką tartą, zapiekanki
Krem maślany (creme au beurre) - ubijanie	300g	2 / ᘔ	Aby uzyskać lekki krem, użyj miękkiego masła	Desery, polewy
Warzywa (marchewka, rzepa, rzodkiewki) - krojenie w plastry	350g	2 / ◎ 2 / ◎	Pokrój warzywa na kawałki, które zmieszczą się do leja wsypowego. Wypełnij lej warzywami i rozdrabniaj je, przyciskając lekko popychaczem.	Przystrajanie dań, surowe warzywa, dania z rzepy, ciasta, dipy.
Warzywa (marchewka, pory, selery) - krojenie w plastry	350g	2 / P / ◎	Napełnij lej wsypowy warzywami i przyciskaj je lekko popychaczem.	Sałatki
Ser (parmezan) - ucieranie	200g	2 / ᘔ	Użyj sera bez skórki i potnij go na kawałki o wielkości ok. 3cm x 3cm.	Przystrajanie dań, zupy, sosy, dania au gratin (zapiekanki)

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Ustawienie prędkości / akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
Rzadkie ciasto (na naleśniki) - ubijanie	250ml mleka	2 / ᘔ	Najpierw wlej mleko do blendera, następnie dodaj suche składniki. Miksuj składniki przez 1 minutę. W razie potrzeby powtórz czynność dwukrotnie.	Naleśniki, gofry
Bułka tarta - rozdrabnianie	100g	2 / ᘔ	Użyj suchego, chrupiącego pieczywa.	Potrawy obtaczane bułką tartą, zapiekanki
Krem maślany (creme au beurre) - ubijanie	300g	2 / ᘔ	Aby uzyskać lekki krem, użyj miękkiego masła	Desery, polewy
Warzywa (marchewka, rzepa, rzodkiewki) - krojenie w plastry	350g	2 / ◎ 2 / ◎	Pokrój warzywa na kawałki, które zmieszczą się do leja wsypowego. Wypełnij lej warzywami i rozdrabniaj je, przyciskając lekko popychaczem.	Przystrajanie dań, surowe warzywa, dania z rzepy, ciasta, dipy.
Warzywa (marchewka, pory, selery) - krojenie w plastry	350g	2 / P / ◎	Napełnij lej wsypowy warzywami i przyciskaj je lekko popychaczem.	Sałatki
Ser (parmezan) - ucieranie	200g	2 / ᘔ	Użyj sera bez skórki i potnij go na kawałki o wielkości ok. 3cm x 3cm.	Przystrajanie dań, zupy, sosy, dania au gratin (zapiekanki)

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Ustawienie prędkości / akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
Ciasto (drożdżowe) - wyrabianie	300g mąki	2 /	Najpierw wymieszaj drożdże, ciepłe mleko i cukier w osobnej misce. Przełóż wszystkie składniki do miski malaksera i wyrabiaj ciasto, aż będzie gładkie i nie będzie przyklejało się do ścianek miski (około minuty). Zostaw ciasto na 30 minut, by wyrosło.	Placek drożdżowy
Piana z białek - ubijanie	białka z 4 jajek	2 /	Użyj jajek o temperaturze pokojowej. Uwaga: weź co najmniej 2 jajka.	Pudding, suflet, bezy
Owoce (np. jabłka, banany) - rozdrabnianie / ucieranie	500g	P /	Wskazówka: dodaj trochę soku z cytryny, aby zapobiec ciemnieniu owoców. Dodaj trochę płynu, aby uzyskać gładką masę.	Puddingi, potrawy dla niemowląt
Czosnek - siekanie	300g	P /	Obierz czosnek. Zawsze używaj funkcji pulsacyjnej, aby uniknąć posiekania czosnku za drobno. Weź co najmniej 150g czosnku.	Przystrajanie dań, dipy
Zioła (np. pietruszka) - siekanie	Min. 75g.	2/ P/	Przed posiekaniem umyj i osusz zioła	Sosy, zupy, przystrajanie dań, masło ziołowe
Soki (np. papaja, arbuz, gruszka) - miksowanie	500g (łączna ilość)	2 /	Dodaj trochę wody lub innego dowolnego płynu, by uzyskać gładką konsystencję soku.	Soki owocowe
Majonez - przygotowywanie	3 jajka	1-2 /	Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Uwaga: weź co najmniej jedno duże jajko, dwa małe jajka lub dwa żółtka. Umieść jajko z odrobiną octu winnego w misce i stopniowo dodawaj olej po kropelce.	Sałatki, przystrajanie dań, sosy barbecue
Mięso (chude) - mielenie	300g	2 / P /	Najpierw wyjmij ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości ok. 3 cm. Jeśli chcesz zemleć mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej.	Stek tatarski, hamburgery, pulpety
Koktajle mleczne - miksowanie	250ml mleka	2 /	Utrzyj owoce (np. banany, truskawki) z cukrem, mlekiem i odrobiną lodów, zmiksuj dokładnie.	Koktajle mleczne
Masy (do ciast) - miksowanie	3 jajka	2 /	Składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Mieszaj miękkie masło z cukrem, aż powstanie gładka i lekka masa. Następnie dodaj mleko, jajka i mąkę.	Różne ciastka.
Orzechy - rozdrabnianie	250g	2 / P /	Użyj przycisku funkcji pulsacyjnej, jeśli chcesz posiekać orzechy grubiej, a ustawienia 2, jeśli chcesz posiekać drobniej.	Sałatki, chleb, ciasto migdałowe, puddingi

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Ustawienie prędkości / akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
Cebula - siekanie	400g	P /	Obierz cebulę i pokrój ją na ćwiartki. Uwaga: weź co najmniej 100g cebuli. Zawsze wciskaj kilkakrotnie przycisk funkcji pulsacyjnej, aby nie posiekać cebuli za drobno.	Potrawy smażone, przystrajanie dań
Cebula - krojenie w plastry	300g	1 /	Obierz cebulę i potnij ją na kawałki, które zmieszczą się do leja wsypowego. Uwaga: weź co najmniej 100g cebuli.	Potrawy smażone, przystrajanie dań
Drób - mielenie	200g	2 / P /	Najpierw usuń ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości 3cm. Jeśli chcesz zemleć mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej.	Mięso mielone
Zupy - miksowanie	500ml	2 /	Użyj gotowanych warzyw	Zupy, sosy
Bita śmietana - ubijanie	350ml	P/	Weź śmietanę prosto z lodówki. Uwaga: użyj co najmniej 125ml śmietany. Po ok. 20 minutach bita śmietana jest gotowa.	Przystrajanie potraw, kremy, mieszanki z lodami.

Przepisy

Zupa z brokułów (dla 4 osób)

lub

- 50g dojrzałego sera gouda
- 300g gotowanych brokułów
- woda, w której były gotowane brokuły
- 2 gotowane pokrojone ziemniaki
- 2 kostki rosołowe
- 2 łyżki stołowe nieubitej śmietany
- curry
- sól
- pieprz
- gałka muszkatołowa

▸ *Zetrzyj ser. Utrzyj brokuły z gotowanymi ziemniakami i odrobiną wody pozostałej z gotowania brokułów. Do masy i pozostałej wody dodaj kostki rosołowe. Wszystko wlej do pojemnika z miarką i dopełnij do 750 ml. Przelej do rondla i zagotuj, ciągle mieszając. Dodaj ser i dopraw curry, solą, pieprzem, gałką muszkatołową, a następnie dodaj śmietanę.*

Ciasto z owocami

- 450 g przepołowionych, pozbawionych pestek, suszonych daktyli
- 200 g przepołowionych suszonych śliwek
- 650 g orzechów pekanowca
- 160 g rozdrobnionego orzecha kokosowego
- 300 g lukrowanych ananasów
- 1 puszka (400 g) słodzonego mleka kondensowanego
- 1 łyżeczka esencji waniliowej

- *Nasmarować tłuszczem dwie blaszki do pieczenia o długości 20 cm i rozgrzać piekarnik do 135° C.*
- *Włóż połówki daktyli i śliwek do misy i rozetrzyj je przez 30 sekund z maksymalną prędkością. Po czym opróżnij misę.*
- *Włóż do misy orzechy pekanowca i posiekaj je niezbyt drobno, korzystając z funkcji impulsowej. Ponownie opróżnij misę.*
- *Włóż do misy lukrowane ananasy i rozdrobnij je, korzystając z funkcji impulsowej. Następnie opróżnij misę.*
- *Zmiksować daktyle, śliwki, orzeszki pecan, ananas i wiórki kokosowe w dużej misce do miksowania.*
- *Dodać mleko i wanilię do składników i miksować.*
- *Rozłóż masę owocową na powierzchni płyt do pieczenia i piecz ciasto przez 90 minut w temperaturze135°*
- *C.Ilość ciasta przewidzianą przepisem można przygotować przy pomocy urządzenia jednorazowo. Aby przygotować większe ilości ciasta, urządzenie należy najpierw schłodzić, po czym kontynuować pracę.*

Zmiksowane ziemniaki

- 750g gotowanych ziemniaków
- około 250ml gorącego mleka (90°C)
- 1 łyżka stołowa masła
- sól

- *Najpierw utrzyj ziemniaki, następnie dodaj mleko, sól i masło. Włącz ustawienie 1 na 30 sekund, by ziemniaki nie stały się kleiste.*

Majonez

- żółtka z 2 jajek lub 1 duże jajko
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka octu winnego
- 200ml oleju
- *Składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Włóż do miski tarczę emulgującą. Wbij żółtko jajka (jajko), musztardę, ocet winny. Ustaw prędkość 1 lub 2. Podczas mieszania stopniowo wlewaj olej na tarczę przez lej wsypowy. Możesz także dolewać olej przez otwór w popychaczu.*
- *Przepis na sos tatarski: dodaj pietruszkę, korniszony i jajko gotowane na twardo.*
- *Przepis na sos koktajlowy: Do 100ml majonezu dodaj 50ml świeżej śmietanki, odrobinę whisky, 3 łyżeczki od herbaty pasty pomidorowej i odrobinę syropu imbirowego.*

Koktajl mleczny

- 175ml mleka
- 10g cukru
- 1/2 banana lub ok. 65 innych świeżych owoców
- 50g lodów waniliowych.

- *Miksuj wszystkie składniki, aż koktail się spieni.*

Pizza

- 400g mąki
- 40ml oleju
- 1/2 łyżeczki soli

- 20g świeżych drożdży lub 1,5 paczki drożdży suszonych
- ok. 240ml wody (25°C)

Sos:
- 300 ml przetartych pomidorów (z puszki)
- 1 łyżeczka włoskiej mieszanki ziołowej (suszonej lub świeżej)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- sól i pieprz
- cukier
- Składniki do ułożenia na sosie: oliwki, salami, karczochy, pieczarki, anchovies, mozarella, papryka, starty dojrzały ser oraz oliwa z oliwek do smaku.

- *Zamontuj metalowe ostrze w misce. Umieść wszystkie składniki w misce. Nastaw obroty na pozycję 2 i mieszaj przez 1 minutę, aż uformuje się gładka kula. Przytrzymuj urządzenie, by nie przesuwało się po powierzchni blatu. Przełóż ciasto do innego pojemnika. Pozostaw do wyrośnięcia, przykryte wilgotną ściereczką, na 30 minut.*
- *Metalowym ostrzem posiekaj cebulę i czosnek. Podsmaż, aż będą szkliste.*
- *Dodaj przetarte pomidory, zioła, podgrzewaj sos przez około 10 minut.*
- *Dopraw solą, pieprzem i cukrem. Odczekaj, aż sos ostygnie.*
- *Rozgrzej piekarnik do 250 °C.*
- *Na powierzchni posypanej uprzednio mąką rozwałkuj ciasto na dwa okrągłe blaty. Ułóż je na natłuszczonej brytfannie. Polej sosem. Zostaw wolne miejsce na brzegach pizzy. Ułóż dowolne dodatki, zetrzyj trochę sera i pokrop oliwą.*
- *Włóż do piecyka i piecz przez 12-15 minut.*

Zapiekanka z ziemniaków i cukinii

- 375g ziemniaków
- szczypta soli
- 1 cukinia (ok. 250g)
- 1 ząbek czosnku, wyciśnięty
- ok. 40g masła + masło do posmarowania brytfanny
- 2 łyżeczki od herbaty ziół włoskich lub prowansalskich
- 1 duże jajko
- 75ml bitej śmietany
- 75ml mleka
- pieprz
- 70g półdojrzałego sera

- *Obierz i umyj ziemniaki.*
- *Załóż tarczę tnącą w plasterki na uchwyt nakładki i umieść uchwyt w misce. Pokrój ziemniaki i cukinię, używając ustawienia 1.*
- *Gotuj pokrojone ziemniaki we wrzątku z dodatkiem szczypty soli, aż będą prawie miękkie.*
- *Przełóż plastry na durszlak i dobrze je odsącz.*
- *Włóż 20g masła na patelnię, smaż połowę pokrojonej cukinii przez 3 minuty, często mieszając. Posyp plastry 1 łyżeczką od herbaty ziół włoskich lub prowansalskich.*
- *Odsącz usmażoną cukinię na ręczniku papierowym.*

- *Posmaruj płytką brytfannę i przełóż w nią na przemian pokrojone ziemniaki i cukinię. Plastry układaj w ten sposób, by częściowo zachodziły na siebie, tak jak dachówka.*
- *Ubij jajko wraz ze śmietaną i mlekiem, używając ustawienia 2. Dodaj sól i pieprz do smaku i wlej tę mieszaninę na plastry ułożone w brytfannie.*
- *Wymień tarczę tnącą na nakładkę ucierającą, zetrzyj ser, używając ustawienia 2 i posyp nim danie.*
- *Ustaw brytfannę po środku gorącego piekarnika (200°C) i zapiekaj danie przez około 15 minut.*

Mus z łososia

- 1 puszka łososia (220g)
- 2 opakowania żelatyny
- kilka łodyg szczypiorku
- szczypta soli
- szczypta pieprzu cayenne
- pół łyżki soku z cytryny
- 125ml bitej śmietany
- 1 mała cebula
- rzeżucha do przybrania

- *Namocz żelatynę w dużej ilości wody.*
- *Posiekaj szczypiorek i cebulę w malakserze, używając funkcji pulsacyjnej.*
- *Wyjmij ości i zdejmij skórę z łososia.*
- *Dodaj sól, pieprz cayenne, sok z cytryny, łososia i sos z puszki do posiekanego szczypiorku i cebuli. Zmiksuj wszystkie składniki, używając ustawienia 2.*
- *Przełóż masę do miski.*
- *Zagotuj małą ilość wody i rozpuść w niej żelatynę.*
- *Wmieszaj rozpuszczoną żelatynę w pastę z łososia.*
- *Załóż tarczę emulgującą i ubij śmietanę, przyciskając przycisk funkcji pulsacyjnej przez około 15 sekund.*
- *Drewnianą łyżką przełóż bitą śmietanę do pasty z łososia.*
- *Przełóż mus na talerz, przykryj i wstaw na kilka godzin do lodówki.*
- *Przybierz mus rzeżuchą.*

Pasta na kanapki

- 2 małe marchewki w kawałkach
- 2-3 korniszony w kawałkach
- 75g kalafiora w kawałkach
- 75g selera w kawałkach
- świeże zielone zioła (pietruszka, koper, estragon, łodygi selera w kawałkach)
- 100g majonezu
- 100g twarożku
- sól
- pieprz

- *Posiekaj drobno marchewkę, korniszony, kalafior, zioła, łodygi selera i seler. Wymieszaj z majonezem, twarożkiem i przypraw solą i pieprzem do smaku.*

Sałatka z czerwonej kapusty

- 1 mała czerwona kapusta
- 2 czerwone cebule
- 1 koper włoski
- 1 jabłko
- sok z jednej pomarańczy i 1 łyżka stołowa czerwonego octu winnego
- 1 łyżka stołowa musztardy

- *Wymieszaj sok, musztardę i ocet winny. Pokrój kapustę, cebulę, koper i jabłko, używając ustawienia 1.*
- *Połącz składniki w salaterce.*

Biszkopt

- 4 jajka
- 30ml wody (35°C)
- szczypta soli
- 150g cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 150g przesianej mąki
- 3g proszku do pieczenia

- *Ubijaj jajka z wodą przez 2 minuty. Dodawaj stopniowo cukier, cukier waniliowy i sól, mieszając przez 1 minutę. Masa powinna ściekać z łyżki jak gruba wstążka. Wmieszaj łopatką mąkę i proszek do pieczenia. Piecz w piekarniku o temperaturze ok. 170°C przez 30-35 minut.*
- *Wskazówka: Możesz przełożyć biszkopt różnego rodzaju kremem lub po prostu bitą śmietaną z owocami.*

Tzatziki

- 1 ogórek
- 200ml jogurtu
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- szczypta soli
- 1 łyżeczka drobno posiekanego kopru
- kilka listków mięty

- *Obierz i zetrzyj ogórek, używając ustawienia 1. Przełóż starty ogórek na durszlak i odczekaj, aż dobrze odcieknie.*
- *Wymieszaj składniki, z wyjątkiem listków mięty, z ogórkiem. Ostudź sałatkę, wstawiając ją na godzinę w zamkniętym pojemniku do lodówki. Przed podaniem przybierz listkami mięty.*

Пищевой процессор: детали и вспомогательные принадлежности.

A) Регулятор скорости
B) Блок электродвигателя
C) Встроенная блокировка
D) Чаша
E) Навинчивающийся колпачок (закрывающий отверстие для крепления блендера, когда блендер не используется)
F) Держатель для насадок
G) Кувшин блендера
H) Выступ крышки (включает и отключает аварийный выключатель)
I) Крышка чаши
J) Загрузочный бункер
K) Толкатель
L) Крышка блендера
M) Крышка с закрывающимся отсеком для хранения ножей-вставок
N) Нож-вставка для нарезания ломтиков среднего размера
O) Нож-вставка для тонкого измельчения
P) Нож-вставка для среднего измельчения
Q) Рамка для ножей-вставок
R) Нож (с защитным колпачком)
S) Насадка для замешивания теста
T) Диск для перемешивания жидкостей
U) Лопатка

Введение

Данный электроприбор оснащен аварийным термовыключателем, который отключает подачу электроэнергии в случае перегревания прибора.

При неожиданной остановке электродвигателя:

1. **Выньте вилку сетевого шнура из электророзетки.**
2. **Нажмите на кнопку «PULSE/0».**
3. **Дайте электроприбору остыть в течение 60 минут.**
4. **Вставьте вилку сетевого шнура в электророзетку.**
5. **Включите электроприбор повторно.**

В случае слишком частого срабатывания аварийного выключателя обращайтесь в торговую организацию или уполномоченный сервисный центр компании «Филипс».

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ: Для того, что избежать опасности, связанной с непреднамеренной перенастройкой систем теплового отключения, не соединяйте электроприбор с реле времени.

Внимание

- **Прежде чем начать пользоваться электроприбором, внимательно прочитайте настоящее руководство и ознакомьтесь с иллюстрациями.**

- Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.
- Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме (110-127 В или 220-240 В).
- Используйте только детали или комплектующие, произведенные или особо рекомендованные компанией «Филипс». В противном случае вы утрачиваете право на гарантию.
- Не пользуйтесь прибором при повреждении сетевого шнура, штепсельной вилки или других деталей.
- случа поврждния ствого шнура го нобходимо замнить только в торговой организации или в уполномочнном срвисном цнтр компании «Филипс», или в срвисном цнтр с прсоналом аналогичной квалификации, чтобы обспчить бзопасную эксплуатацию прибора.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- Не превышайте количества загружаемых продуктов и время их обработки, указанные в таблице.
- Не заполняйте чашу или кувшин блендера выше отметки максимального уровня.
- Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- Если вам все же необходимо воспользоваться рукой или каким-либо предметом (например, лопаткой), выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- Храните электроприбор в недоступном для детей месте.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Запрещается выключать электроприбор поворотом крышки. Отключать прибор следует только нажатием на кнопку PULSE/0.
- Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей водопроводной воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- При установке кувшина блендера, чаши и навинчивающегося колпачка в правильное положение вы услышите щелчок.
- Диск для перемешивания жидкостей, нож и насадку для замешивания теста следует установить на держатель для насадок, имеющийся в чаше.

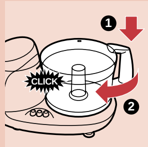
- Прежде чем пользоваться ножом, снимите с него защитный колпачок.
- Не прикасайтесь к ОСТРЫМ лезвиям ножей, особенно, если электроприбор подключен к электросети.
- Если лезвия ножей застряли, сначала отключите прибор от электросети, а затем удалите ингредиенты, создавшие препятствие для ножей.
- Прежде чем обрабатывать горячие продукты, дайте им остыть (максимальная температура - 80.
- При переработке жидкости, образующей пену, не наливайте в кувшин блендера более 1~л, чтобы не разлить содержимое.
- Уровнь шума Lc= 83 дБ [A]

Обратите внимание на то, что, если н электроприбор правильно установит одновременно и чашу, и блендер, работат будет только блендер.

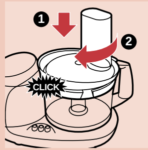
Как пользоваться электроприбором

Чаша

- Если вы хотите использовать чашу, снимите кувшин блендера и закройте отверстие для крепления блендера навинчивающимся колпачком. Все узлы электроприбора, необходимые для использования чаши, будут функционировать только в отсутствии кувшина блендера.



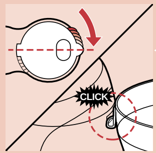
1 Для того, чтобы установить чашу на пищевой процессор, поверните ручку до щелчка в направлении, указанном стрелкой.



2 Накройте чашу крышкой. Поверните крышку в направлении, указанном стрелкой, пока не услышите щелчок (для этого потребуется приложить некоторое усилие).

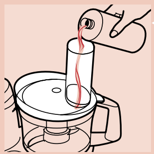
Встроенная блокировка

- *На блок электродвигателя и на крышку чаши нанесены отметки. Электроприбор будет работать только в том случае, когда стрелка на блоке электродвигателя находится точно напротив отметки на крышке чаши.*

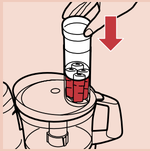


1 Убедитесь в том, что отметка на крышке и стрелка на чаше находятся точно напротив друг друга. Теперь выступ крышки закрывает отверстие в ручке.

Загрузочный бункер и толкатель

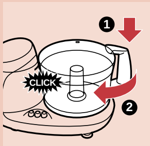


1 Для добавления жидких и/или твердых ингредиентов используйте загрузочный бункер. Для продвижения твердых ингредиентов вниз по загрузочному бункеру пользуйтесь толкателем.



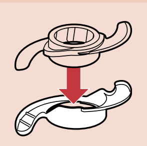
2 Вы можете также воспользоваться толкателем для того, чтобы закрыть загрузочный бункер, предотвращая разбрызгивание продуктов.

Нож



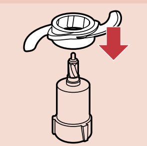
- Ножи предназначены для нарезки, перемешивания, смешивания, приготовления пюре и жидкого теста.

1 Установите чашу на блок.

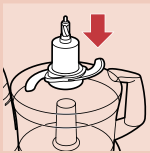


2 Снимите с ножа защитный колпачок.

Режущие кромки ножа очень острые. Не прикасайтесь к ним!

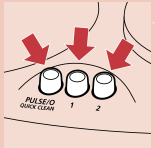


3 Установите нож на держатель для насадок.



4 Установите держатель для насадок в чашу.

5 Поместите в чашу ингредиенты. Предварительно нарежьте крупные куски продуктов кубиками размером около 3 x 3 см. Накройте чашу крышкой.



6 Установки скорости позволят вам отрегулировать скорость электроприбора для получения оптимальных результатов.

- *Установка «PULSE/0»: для работы в импульсном режиме и для выключения прибора. При нажатой кнопке «PULSE/0» скорость работы электроприбора максимальна. Если отпустить эту кнопку, прибор перестанет работать.*
- *установка 1: нормальная скорость.*
- *установка 2: высокая скорость.*

Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости. Обработка продуктов занимает от 1 до 60 секунд.

Полезные советы

- Электроприбор измельчает продукты очень быстро. Чтобы избежать чрезмерного измельчения ингредиентов, работайте в импульсном режиме, включая прибор ненадолго.
- При измельчении твердых сортов сыра не включайте электродвигатель надолго. Сыр может нагреться, начнет плавиться и слипаться в комки.
- Не пользуйтесь ножом для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

1 **Выключите прибор.**

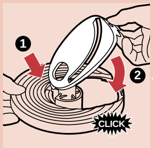
2 **Снимите с чаши крышку.**

3 **Очистите прилипшие продукты с помощью лопатки.**

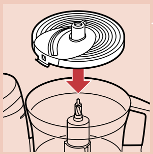
Ножи-вставки

Режущие кромки ножей-вставок очень острые Не прикасайтесь к ним!

Запрещается пользоваться ножами-вставками для обработки твердых ингредиенто например, кубиков льда.

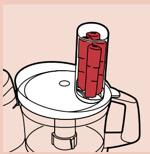


1 **Установите нужный нож-вставку в рамку для ножей-вставок.**



2 **Установите рамку для ножей-вставок на держатель для насадок, имеющийся в чаше.**

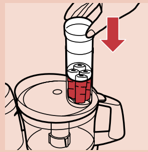
3 **Закройте чашу крышкой.**



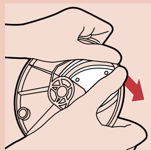
4 **Поместите ингредиенты в загрузочный бункер, предварительно нарезав крупные куски так, чтобы они проходили в загрузочный бункер.**

5 **Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный бункер равномерно.**
Если вам необходимо измельчить большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и регулярно освобождайте чашу после обработки каждой порции.

3 **Для получения оптимальных результатов подберите подходящую установку скорости. Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости.**
Обработка продуктов занимает от 10 до 60 секунд.



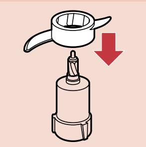
4 **Проталкивайте ингредиенты вниз по загрузочному бункеру с помощью толкателя. Давление должно быть постоянным и умеренным.**



5 **Для того, чтобы извлечь нож-вставку из рамки, возьмите рамку для ножей-вставок в руки так, чтобы ее заднее ребро было направлено в вашу сторону. Нажмите на края ножа-вставки большими пальцами, и он выпадет из рамки.**

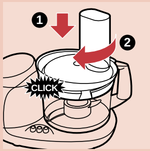
Насадка для замешивания теста

Насадка для замешивания теста предназначена для замешивания теста для хлеба и клецок, а также для перемешивания жидкого теста.

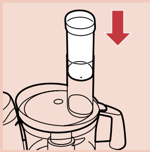


6 Установите насадку для замешивания теста на держатель для насадок.

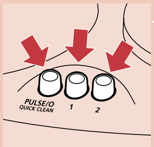
7 Поместите в чашу ингредиенты.



8 Закройте чашу крышкой.



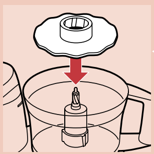
9 Закройте загрузочный бункер, поместив в него толкатель.



10 Для получения оптимальных результатов подберите подходящую установку скорости. Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости.

Диск для перемешивания жидкостей

Диск для перемешивания жидкостей предназначен для приготовления майонеза, взбивания сливок и сбивания яичных белков.



11 Установите диск для перемешивания жидкостей на держатель для насадок, имеющийся в чаше.

12 Поместите в чашу ингредиенты и закройте ее крышкой.

13 Для получения оптимальных результатов подберите подходящую скорость. Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости.

Полезные советы

- **Перед тем, как взбивать яичные белки, убедитесь, что белки имеют комнатную температуру.**

Вынимайте яйца из холодильника не менее чем за полчаса до их использования.

- **Все ингредиенты, предназначенные для приготовления майонеза, должны иметь комнатную температуру.**

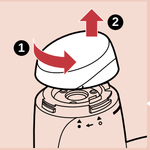
Вы можете добавлять растительное масло через небольшое отверстие в нижней части толкателя.

- **Если вы хотите взбить сливки, то имейте в виду, что сливки следует доставать из холодильника непосредственно перед обработкой. Соблюдайте указанное в таблице время обработки. Сливки не следует взбивать слишком долго.**

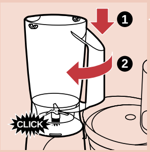
Для того, чтобы более точно контролировать процесс взбивания, работайте в импульсном режиме

Блендер

Блендер предназначен для:
- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
- Смешивания мягких ингредиентов, например, предназначенных для приготовления жидкого теста для блинов или майонеза.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, для детского питания.

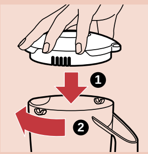


14 **Снимите навинчивающийся колпачок.**



15 **Установите кувшин блендера в отверстие для крепления блендера, поворачивая его в направлении, указанном стрелкой, до упора.**

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.

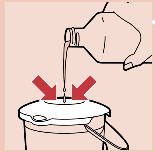


16 **Поместите ингредиенты в кувшин блендера.**

17 **Закрутите крышку кувшина блендера.**

18 **Включите прибор и перемешайте ингредиенты. Для получения оптимальных результатов установите подходящую скорость с помощью регулятора. Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости.**

Полезные советы



- **Наливайте жидкие ингредиенты в кувшин блендера через отверстие в крышке.**
- **Чем дольше будет включен электродвигатель, тем более однородной будет полученная смесь.**
- **Перед загрузкой в блендер твердых ингредиентов нарезайте их на более мелкие кусочки. Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все в один прием.**
- **Если вы не уверены в правильности выбора скорости, всегда устанавливайте максимальную скорость (положение 2).**

Если ингредиенты прилипают к стенкам кувшина блендера:

1 **Выключите электроприбор и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.**

2 **Снимите крышку.**

Запрещается снимать крышку с работающего блендера.

3 **Очищайте налипшие продукты со стенок кувшина с помощью лопатки.**Держите лопатку на безопасном расстоянии от режущих кромок ножевого узла (приблизительно 2 см).

Очистка

Перед очисткой блока электродвигател всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

1 **Очищайте блок электродвигателя влажной тканью. Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать его под струей воды.**

2 **Каждый раз сразу же после работы промывайте горячей водой с моющим средством детали, контактирующие с пищей.**

- **Чашу, крышку чаши, толкатель и вспомогательные принадлежности также можно мыть в посудомоечной машине.**

Эти детали прошли испытание на устойчивость к мытью в посудомоечной машине в соответствии с DIN EN 12875.

Крышку с закрывающимся отсеком дл хранения ножей-вставок и кувшин бленде нельзя мыть в посудомоечной машине!

Будьте очень осторожны при очистке нож ножевого узла блендера и ножей-вставок Режущие кромки этих деталей очень острые!

Убедитесь, что лезвия ножа, ножевого узла блендера и ножей-вставок не вступают в контакт с твердыми предметами, которые могут их затупить.

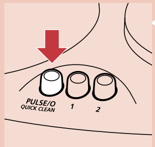
Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

Быстрая очистка блендера



1 **Налейте в кувшин блендера теплую воду (не более 0,5 л) и немного моющего средства.**

2 **Установите крышку.**

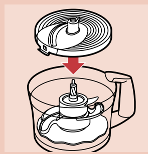


3 **Нажав на кнопку Pulse, включите электроприбор на несколько секунд. (Прибор выключается, когда вы отпускаете кнопку).**

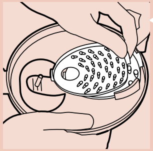
4 **Снимите кувшин блендера с прибора и промойте его чистой водой.**

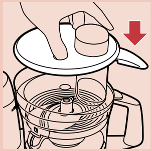
Хранение

Хранение мелких принадлежностей



- **Установите насадки (диск для перемешивания жидкостей, нож, насадку для замешивания теста и рамку для ножей-вставок) на держатель для насадок и храните их в чаше. Последней всегда устанавливайте рамку для ножей-вставок.**





- Два ножа-вставки могут храниться в отсеке крышки, расположенной поверх крышки чаши, в соответствии с обозначениями на ее внутренней поверхности. Ножи-вставки следует задвигать в отсек плавно, не оказывая на них давления.
- Установите крышку с отсеком для ножей-вставок поверх прозрачной крышки чаши.
- Намотайте сетевой шнур вокруг барабана, расположенного на задней панели электроприбора.

Гарантия и обслуживание

По поводу дополнительной информации или в случае возникновения каких-либо проблем обращайтесь на Web-сайт компании «Филипс» по адресу: **www.philips.com** или в центр компании «Филипс» по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или в сервисное отделение компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Объемы продуктов и время обработки

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Установка скорости/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Жидкое тесто (для блинов) - взбивание	250 мл молока	2 /	Сначала залейте в блендер молоко, затем добавляйте сухие ингредиенты. Перемешивайте ингредиенты в течение приблизительно 1 мин. При необходимости повторите процедуру.	Блины, вафли
Панировочные сухари - измельчение	100 г	2 /	Используйте сухой, хрустящий хлеб	Панированные блюда, блюда, обжаренные в сухарях
Сливочные кремы - взбивание	300 г	2 /	Для получения воздушного продукта используйте размягченное масло.	Десерты, украшение кондитерских изделий
Овощи (морковь, репа, редис) - нарезка ломтиками, шинкование	350 г	2 /	Предварительно нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните кусочками бункер и во время измельчения осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Гарниры, блюда из сырых овощей, блюда из репы, лепешки, соусы
Овощи (морковь, лук-порей, сельдерей)) - нарезка ломтиками, шинкование	350 г	2 / P /	Заполните кусочками овощей загрузочный бункер и осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Салаты

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Установка скорости/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Сыр (Пармезан) - измельчение	200 г	2 /	Используйте сыр Пармезан без корки, нарезав его кубиками размером 3 x 3 см.	Гарниры, приготовление блюд, обжаренных в сухарях и сыре, приправы, супы
Сыр (Гауда) - тонкое измельчение	200 г	2 /	Предварительно нарежьте сыр на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Приправы, пицца, приготовление блюд, обжаренных в сухарях и сыре, фондю
Шоколад - измельчение	200 г	2 /	Используйте твердый шоколад без добавок. Предварительно поломайте его на кусочки размером 2 см.	Гарниры, кремы, кондитерские изделия, муссы
Вареные горох, фасоль - приготовление пюре	250 г	2 / 2 /	Используйте вареные фасоль или горох. При необходимости для улучшения консистенции добавьте немного жидкости.	Пюре, супы

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Установка скорости/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Вареные овощи и мясо - приготовление пюре	300 г	2 /	Для приготовления грубоизмельченного пюре добавляйте небольшое количество жидкости. Для приготовления жидкого пюре продолжайте добавлять жидкость до тех пор, пока смесь не станет однородной.	Блюда для детского питания
Огурцы - нарезка ломтиками	1 огурец	1 /	Поместите в загрузочный бункер огурец и осторожно проталкивайте его вниз.	Салаты, гарниры
Тесто (для выпечки хлеба) - замешивание	350 г муки	2 /	Смешайте теплую воду с дрожжами и сахаром. Добавьте муку, растительное масло, соль и замешивайте тесто в течение приблизительно 90 сек. Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб
Тесто (для пиццы) - замешивание	400 г муки	2 /	Последовательность действий такая же, как при приготовлении теста для хлеба. Перемешивайте тесто в течение приблизительно 1 мин. Сначала всыпьте муку, а затем добавьте другие ингредиенты.	Пицца

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Установка скорости/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Тесто (песочное) - замешивание	200 г муки	2 /	Используйте холодный маргарин, нарезанный кусочками размером 2 см. Поместите все ингредиенты в чашу и замешивайте тесто до тех пор, пока оно не примет форму шара. Перед дальнейшей обработкой теста охладите его.	Пирог с яблоками, печенье, открытые пироги с фруктами
Тесто (для тортов и пирожных) - замешивание	200 г муки	2 /	Используйте холодный маргарин и холодную воду. Всыпьте в чашу муку и добавьте маргарин, нарезанный кусочками размером 2 см. Замешивайте при максимальной скорости до тех пор, пока тесто не станет рассыпчатым, затем, продолжая перемешивать, добавьте холодную воду. Прекратите перемешивать, как только тесто начнет принимать форму шара. Прежде чем обрабатывать тесто дальше, охладите его.	Пироги и торты с начинкой из фруктов, пироги с заварным кремом и различной начинкой
Дрожжевое тесто - замешивание	300 г муки	2 /	Сначала смешайте в отдельной емкости теплое молоко, дрожжи и небольшое количество сахара. Поместите все ингредиенты в чашу пищевого процессора и замешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и не перестанет налипать на стенки чаши (приблизительно 1 мин.). Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб высшего качества
Яичные белки - сбивание	4 яичных белка	2 /	Используйте яичные белки, имеющие комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 2 яичных белков.	Пудинги, суфле, меренги
Фрукты (например, яблоки, бананы) - измельчение, приготовление пюре	500 г	P /	Полезный совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока. Для получения жидкого пюре добавьте немного жидкости.	Пудинги, блюда для детского питания

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Установка скорости/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Чеснок - измельчение	300 г	P /	Очистите чеснок. Нажимайте на кнопку импульсного режима несколько раз, чтобы не допустить чрезмерного измельчения чеснока. Объем порции чеснока должен составлять не менее 150 г.	Гарниры, подливы
Зелень (например, петрушка) - измельчение	Не менее 75 г	2/P /	Перед измельчением вымойте и высушите зелень	Соусы, супы, гарниры, ароматизированное масло
Соки (например, из папайи, арбуза, груши) - купажирование	500 г (общее количество)	2/	По желанию можно добавить воду или другую жидкость для получения менее густого сока.	Фруктовые соки
Майонез - взбивание	3 яйца	1-2/	Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 1 крупного яйца, или 2 мелких яиц, или 2 яичных желтков. Разбейте в чашу яйцо, влейте немного уксуса и добавляйте по каплям растительное масло.	Салаты, гарниры и соус для барбекю
Постное мясо - измельчение	300 г	2/ P/	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения более грубоизмельченного фарша работайте в импульсном режиме.	Бифштексы, гамбургеры, фрикадельки
Молочные коктейли - смешивание	250 мл молока	2/	Приготовьте фруктовое пюре (из бананов, клубники и т.д.) с добавлением сахара, молока и мороженого и тщательно перемешайте.	Молочные коктейли
Смеси для приготовления пирожных - смешивание	3 яйца	2 /	Ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Перемешивайте размягченное масло и сахар до тех пор, пока смесь не станет однородной и пышной. Затем добавьте молоко, яйца и муку.	Различные виды выпечки
Орехи - измельчение	250 г	2/ P/	Для грубого измельчения пользуйтесь кнопкой импульсного режима, для тонкого измельчения - установите регулятор скорости в положение 2.	Салаты, хлеб, миндальная масса, пудинги

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Установка скорости/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Репчатый лук - шинкование	400 г	P / ⍥	Очистите лук и разрежьте каждую луковицу на 4 части. Примечание: одна порция должна составлять не менее 100 г. Нажимайте на кнопку импульсного режима несколько раз, чтобы не допустить чрезмерного измельчения.	Жареный лук, гарниры
Репчатый лук - нарезка кусочками	300 г	1 / ◎	Очистите лук и нарежьте его на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Примечание: одна порция должна составлять не менее 100 г.	Жареный лук, гарниры
Птица - приготовление фарша из мяса птицы	200 г	2/ P/ ⍥	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения более грубоизмельченного фарша работайте в импульсном режиме.	Рубленое мясо птицы
Супы - перемешивание	500 мл	2/ ⍥	Используйте вареные овощи	Супы, соусы
Взбитые сливки - взбивание	350 мл		Доставайте сливки из холодильника непосредственно перед взбиванием. Примечание: порция сливок должна составлять не менее 125 мл. Для приготовления требуется около 20 секунд.	Украшение блюд, кремы, мороженое

Рецепты

Суп из брокколи (на 4 персоны)

◎ или ⍥

- 50 г зрелого сыра Гауда
- 300 г вареной брокколи (стебли и соцветия)
- вода, в которой варилась брокколи
- 2 нарезанных кусочками клубня отварного картофеля
- 2 бульонных кубика
- 2 столовые ложки невзбитых сливок
- карри
- соль
- перец
- мускатный орех

▸ *Натрите сыр. Приготовьте пюре из брокколи, отварного картофеля и некоторого количества отвара брокколи. Поместите приготовленное пюре и оставшийся отвар вместе с бульонными кубиками в мерную емкость и доведите объем до 750 мл. Перелейте смесь в кастрюлю и, помешивая, доведите ее до кипения. Примешайте сыр, добавьте карри, соль, перец, мускатный орех и сливки.*

Фруктовый пирог

⍥

- 450г фиников без косточек, разрезанных пополам
- 200г сушеных слив, разрезанных пополам
- 650г плодов ореха-пекана
- 160 г кокосовой стружки
- 300 г глессированных ананасов

- 1 банка (400 г) сладкого сгущенного молока
- 1 чайная ложка ванильной эссенции

- *Смажьте жиром три 20-см формы и нагрейте духовку до 135° С.*
- *Поместите разрезанные пополам финики и сливы в чашу кухонного комбайна и измельчайте их при максимальной скорости в течение 30 секунд. После этого выньте их из чаши.*
- *Поместите плоды ореха-пекана в чашу кухонного комбайна и крупно размелите орехи, используя импульсный режим. После этого выньте их из чаши.*
- *Поместите глессированный ананас в чашу кухонного комбайна и измельчите, до получения небольших кусочков, используя импульсный режим. После этого выньте их из чаши.*
- *При помощи миксера смешайте финики без косточек, груши, орехи, ананасы и кокосовую стружку в большой чаше.*
- *Добавьте к ингредиентам молоко и ваниль и перемешайте.*
- *Поместите фруктовую смесь в формы, и выпекайте пироги при 135° С в течение 90 минут.*
- *Не производите повторное смешивание, не сделав перерыва. Если вам нужно переработать большее количество продуктов, дайте прибору остыть и затем продолжайте переработку.*

Картофельное пюре

- 750 г отварного картофеля
- Приблизительно 250 мл горячего молока (90°С)
- 1 столовая ложка сливочного масла
- соль

- *Сначала приготовьте картофельное пюре, затем добавьте молоко, соль и масло. Установите регулятор скорости в положение 1 и перемешивайте не дольше 30 секунд, иначе пюре станет клейким.*

Майонез

- 2 яичных желтка или 1 крупное яйцо
- 1 столовая ложка горчицы
- 1 столовая ложка уксуса
- 200 мл растительного масла

- *Ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Установите в чаше диск для перемешивания жидкостей. Поместите в чашу яичные желтки или яйцо, горчицу и уксус. Установите 1-ую или 2-ую скорость. Во время перемешивания постепенно заливайте через загрузочный бункер на вращающийся диск растительное масло. Вы можете также добавлять масло через отверстие в толкателе.*
- *Совет по приготовлению соуса тартар: добавьте петрушку, корнишоны и сваренные вкрутую яйца.*

- *Совет по приготовлению соуса для закуски из крабов или устриц: к 100 мл майонеза добавьте 50 мл сметаны, несколько капель виски, 3 столовых ложки томатной пасты и несколько капель сахарного сиропа с имбирем.*

Молочный коктейль

- 175 мл молока
- 10 г сахара
- 1/2 банана или приблизительно 65 г других свежих фруктов
- 50 г ванильного мороженого

- *Перемешивайте все ингредиенты до образования пенящейся смеси.*

Пицца

- 400 г муки
- 40 мл растительного масла
- 1/2 столовой ложки соли
- 20 г свежих дрожжей или 1,5 упаковки сухих дрожжей
- около 240 мл воды (35°C)

Для начинки пиццы:
- 300 мл консервированных протертых томатов
- 1 столовая ложка смеси итальянских трав (сухих или свежих)
- 1 луковица
- 2 зубка чеснока
- соль и перец
- сахар

- Ингредиенты, раскладываемые поверх соуса и добавляемые по вкусу: оливки, салями, артишоки, грибы, анчоусы, сыр Моцарелла, перец, тертый твердый сыр и оливковое масло.

- *Установите в чаше насадку для замешивания теста. Поместите в чашу все ингредиенты и установите регулятор скорости в положение 2. Замешивайте тесто в течение приблизительно 1 минуты до образования гладко вымешанного шара. Для того, чтобы электроприбор не перемещался во время замешивания по поверхности стола, придерживайте его сверху рукой. Перенесите тесто в другую емкость, накройте ее влажной тканью и дайте подняться в течение приблизительно 30 минут.*
- *С помощью ножа измельчите лук и чеснок. Обжаривайте измельченный лук и чеснок в масле до тех пор, пока они не станут прозрачными.*
- *Добавьте протертые томаты и зелень и варите соус на медленном огне, не доводя до кипения, в течение приблизительно 10 минут.*
- *Приправьте по вкусу солью, перцем и сахаром. Дайте соусу остыть.*
- *Нагрейте духовку до температуры 250°C.*

- *Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности и, разделив его на 2 части, придайте им форму круга. Поместите эти круги в смазанные жиром формы для выпечки. Поместите на поверхность пиццы начинку, оставляя края свободными. Разложите поверх желаемые ингредиенты, посыпьте пиццу тертым сыром и сбрызните оливковым маслом.*
- *Выпекайте пиццу в течение 12-15 минут.*

Картофель и кабачки, обжаренные в тертом сыре.

- 375 г картофеля
- щепотка соли
- 1 кабачок (приблизительно 250 г)
- 1 зубок чеснока, растолочь
- около 40 г сливочного масла + масло для смазывания формы для выпечки
- 2 столовые ложки итальянской или провансальской смеси трав
- 1 крупное яйцо
- 75 мл взбитых сливок
- 75 мл молока
- перец
- 70 г полутвердого сыра

- *Очистите и вымойте картофель.*
- *Установите нож-вставку для нарезания ломтиков в рамку для ножей-вставок и поместите рамку в чашу. Установив скорость 1, нарежьте картофель и кабачок ломтиками.*
- *Сварите ломтики картофеля в кипящей воде с щепоткой соли почти до готовности.*
- *Перенесите ломтики в дуршлаг и дайте воде стечь.*
- *Положите в сковороду 20 г сливочного масла и обжаривайте половину ломтиков кабачка в течение 3 минут, часто их переворачивая. Посыпьте ломтики итальянской или провансальской смесью трав (1 столовая ложка).*
- *Обсушите обжаренные ломтики кабачка на кулинарной бумаге.*
- *Смажьте жиром форму для выпечки с низкими стенками и перенесите в нее ломтики кабачка и картофеля, чередуя их и укладывая таким образом, чтобы они частично перекрывались наподобие кровельной черепицы.*
- *Установив регулятор скорости в положение 2, взбейте ножом яйца вместе со сливками и молоком. Добавьте по вкусу соль и перец и вылейте эту смесь на находящиеся в форме ломтики картофеля и кабачка.*
- *Замените нож-вставку для нарезания ломтиков на нож-вставку для тонкого измельчения, установите регулятор скорости в положение 2, натрите сыр и посыпьте им блюдо.*
- *Поместите форму в центр горячей духовки (200°C) и подрумянивайте блюдо в течение приблизительно 15 минут.*

Мусс из лосося

- 1 банка консервированного лосося (220 г)
- 2 листика желатина
- несколько стеблей лука-резанца
- щепотка соли
- щепотка кайенского перца
- половина столовой ложки лимонного сока
- 125 мл взбитых сливок
- 1 небольшая луковица
- водяной кресс для украшения блюда

- *Замочите желатин в большом количестве воды.*
- *Работая в импульсном режиме, измельчите в пищевом процессоре репчатый лук и лук-резанец.*
- *Очистите лосося от кожи и костей.*
- *Добавьте соль, кайенский перец, лимонный сок, лосося и жидкость из банки к измельченному репчатому луку и луку-резанцу, установите регулятор скорости в положение 2 и приготовьте пюре.*
- *Поместите пюре в чашу.*
- *Вскипятите небольшое количество воды и растворите в ней желатин.*
- *Перемешивая пюре из лосося, влейте в него раствор желатина.*
- *Установите в чаше диск для перемешивания и взбейте сливки, удерживая кнопку импульсного режима нажатой в течение приблизительно 15 секунд.*
- *Деревянной ложкой осторожно введите взбитые сливки в пюре из лосося.*
- *Выложите мусс на блюдо, накройте, и охладите в течение нескольких часов в холодильнике.*
- *Украсьте мусс веточками водяного кресса.*

Паста для сандвичей

- 2 небольшие, нарезанные ломтиками моркови
- 2-3 нарезанных ломтиками корнишона
- 75 г нарезанной ломтиками цветной капусты
- 75 г нарезанного ломтиками корневого сельдерея
- зелень (петрушка, укроп, эстрагон, нарезанные стебли сельдерея)
- 100 г майонеза
- 100 г обезжиренного творога
- соль
- перец

- *Тонко измельчите морковь, корнишоны, цветную капусту, зелень, стебли и корень сельдерея. Тщательно перемешайте вместе с майонезом и творогом и добавьте соль и перец по вкусу.*

Испанский салат из капусты

- 1 небольшой кочан краснокочанной капусты
- 2 луковицы красного лука
- 1 веточка фенхеля
- 1 яблоко

- сок 1 апельсина и 2 столовые ложки красного виноградного уксуса
- 1 столовая ложка горчицы

▸ *Смешайте сок, горчицу и уксус. Установив регулятор скорости в положение 1, нарежьте ломтиками капусту, лук, фенхель и яблоко.*
▸ *Смешайте все ингредиенты в емкости для салата.*

Бисквит

- 4 яйца
- 30 мл воды (35°C;)
- 1 щепотка соли
- 150 г сахара
- Поместите пюре в чашу.
- 150 г просеянной муки
- 3 г пекарского порошка

▸ *Взбивайте яйца с водой в течение приблизительно 2 минут. Добавьте сахар, ванильный сахар и соль и перемешивайте в течение 1 минуты. Смесь должна стекать с ложки наподобие тяжелой ленты. С помощью лопатки осторожно добавьте муку и пекарский порошок. Выпекайте бисквит в духовке при температуре около 170°C в течение приблизительно 30-35 минут.*
▸ *Совет: вы можете прослоить бисквит различными видами крема или просто взбитыми сливками со свежими фруктами.*

Цацики

- 1 огурец
- 200 мл йогурта
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 зубка чеснока
- щепотка соли
- 1 столовая ложка мелко нарезанного укропа
- несколько листиков мяты

▸ *Очистите огурец и нашинкуйте его на скорости 1. Перенесите нашинкованный огурец в дуршлаг и дайте ему как следует стечь.*
▸ *Перемешайте вместе с огурцом остальные ингредиенты, за исключением листиков мяты. Охладите салат, поместив его на 1 час в закрытой емкости в холодильник. Перед подачей на стол украсьте листиками мяты.*

Köögikombain: osad ja seaded

A) Kiirusregulaator
B) Mootoriosa
C) Sisseehitatud turvalukk
D) Nõu
E) Kaitsekaas (kinnituskoha sulgemiseks, kui te mikserit ei kasuta)
F) Osade hoidik
G) Kannmikser
H) Kaane keeleke (lukustab ja avab turvaluku)
I) Nõu kaas
J) Pusher
K) Lükkur
L) Mikseri kannu kaas
M) Suletav kate terade hoidmiseks
N) Keskmine viilustustera
O) Riiv peen
P) Riiv keskmine
Q) Lõiketerade hoidik
R) Tiiviknuga (kaitsekattega)
S) Tainakonks
T) Vahustustera
U) Kaabits

Kasutamisjuhend

Seade on varustatud voolu automaatkatkestiga. Süsteem lülitab automaatselt voolu välja, kui seade on üle kuumenenud.

Kui seade lakkab äkki töötamast:

1. Tõmmake juhe vooluvõrgust välja.
2. Vajutage `PLUSE/0`nuppu
3. Laske seadmel jahtuda 60 minutit.
4. Ühendage pistik seinakontakti.
5. Lülitage seade uuesti sisse.

Kui automaatkatkesti lülitab seadet vooluvõrgust välja liiga tihti, pöörduge Philipsi toodete müüja või Philips Hoolduskeskuse poole.

SOOVITUS: Ohtlike situatsioonide vältimiseks, mis
põhjustab ajutise voolukatkestuse, ärge lülitage seadet välja ajaseadmise lülitiga.

Pange tähele

- Enne kui seadme kasutamist lugege juhend tähelepanelikult läbi ja vaadake jooniseid.
- Hoidke juhendit alles ka edaspidiseks kasutamiseks.
- Kontrollige, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele (110- 127V või 220-240V) enne seadme sisse lülitamist.
- Ärge kunagi kasutage teiste tehaste poolt toodetud lisaseadmeid või neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete kasutanud teisi tarvikuid või lisaosi.

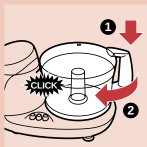
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni muu osa on vigastatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- Enne seadme kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.
- Ärge ületage tabelis antud maksimaalkoguseid ega -aegu.
- Vedelike segamisel ja vahustamisel ärge ületage nõule või kannule märgitud maksimaalkoguse joont.
- Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
- Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega muid objekte (näit. kaabitsat) enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega kaabitsat enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- Ärge jätke seadet laste käeulatusse.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ärge lülitage seadet välja pöörates kaant. Lülitage seade välja, vajutades nuppu PULSE/0.
- Enne lisaseadmete eemaldamist lülitage seade välja.
- Ärge kunagi pange mootoriosa vette ega mingisse muusse vedelikku,ega loputage seda veega. Mootori puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi.
- Kannu, nõu ja veovõlli õigesti paigaldamise korral kuulete klõpsatust.
- Pange viilustaja, tiiviknuga ja tainakonks veovõllile, mis asub kausis.
- Eemaldage kaitsekate tiiviknoalt enne selle kasutamist.
- TERAVATE tiiviknugade katsumine on ohtlik, eriti kui need on sisse lülitatud.
- Kui tiiviknoad jäävad kinni, lülitage seade välja, enne kui hakkate tiiviknuga kinnijäämist põhjustanud toiduainetest vabastama.
- Laske toiduainetel jahtuda, enne kui hakkate neid töötlema (max. temperatuur 80°C/175°F)
- Töödeldes vedelikke, mis vahustavad, ärge pange kannu üle 1liitri, et vältida pritsimist.?
- Müra tase: Lc = 83 dB [A]

Kui on paigaldatud nii kannmikser kui ka nõu töötab ainult kannmikser.

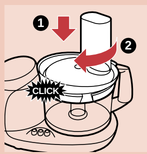
Seadme kasutamine

Nõu

- Kui soovite nõud kasutada, eemaldage kann ja sulgege keeratava kaitsekaanega. Kõike funktsioone nõus võite teha ainult siis, kui kann on eemaldatud.



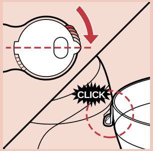
1 Paigaldage nõu köögikombainile, pöörake käepidet noole suunas, kuni kuulete klõpsatust.



2 Pange kaas nõule. Keerake kaant noole suunas, kuni kuulete klõpsatust (see vajab pisut jõudu).

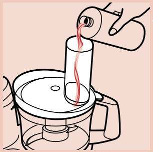
Sisseehitatud turvalukk

- *Nii mootoriosal kui ka kaanel on tähised. Seade töötab vaid siis, kui nool seadmel on kohakuti tähisega kaanel. Nii mootoriosal kui ka kaanel on tähised. Seade töötab vaid siis, kui nool seadmel on kohakuti tähisega kaanel.*

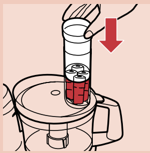


1 Kontrollige, et nool nõul on kohakuti tähisega kaanel. Selles asendis katavad kaane ja tarvikute keelekesed nõu käepideme avause.

Etteandetoru ja lükkur



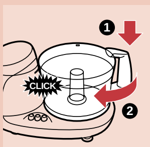
1 Etteandetoru kasutage vedelike ja/või tahkete toiduainete lisamiseks. Suruge toiduaineid etteandetorusse ainult lükkuriga.



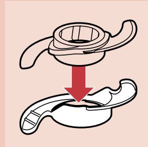
2 Lükkurit võib kasutada ka etteandetoru sulgemiseks, et vältida toituainete pritsimist.

Tiiviknuga

- Tiiviknoaga saab peenestada, segada, püreestada ning valmistada koogitainast.

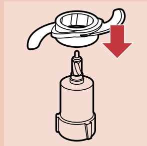


1 Paigutage nõu mootoriosale.

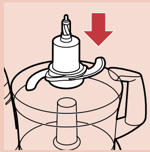


2 Eemaldage enne tiiviknoa kasutamist sellelt kaitse.

Tiiviknoa servad on väga teravad. Soovitame neid mitte katsuda!

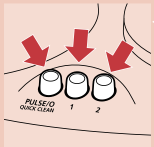


3 Pange tiiviknuga veovõllile.



4 Pange veovõll nõusse.

5 Mõõtke ained nõusse. Ained tuleb tükeldada 3 x 3 cm suurusteks tükkideks. Pange nõule kaas peale.



6 Valige kiirusregulaatoriga seade, mis tagab parima tulemuse.

- *seade'PULSE/0': pulseeriv töötlus ja seadme töö peatamine. Kui 'PULSE/0' nupp on all, töötab seade maksimaalse kiirusega. Nuppu lahti lastes seadme töö lakkab.*
- *seade 1: normaalkiirus*
- *seade 2: suur kiirus.*

vt. tabelist soovitatud kiiruse seadeid. Töötlus kestab 1- 60 sekundit.

Nõuanded

- Seade tükeldab väga kiiresti. Kasutage pulseerivat funktsiooni.
- Ärge laske seadmel (kõva) juustu hakkides liiga kaua töötada. Juust soojeneb, hakkab sulama ning paakub.
- Ärge kasutage tiiviknuga liiga kõvade ainete tükeldamiseks, nagu kohvioad, muskaatpähkel ja jääkuubikud. Tiiviknuga muutub nüriks.

Kui toiduained jäävad tiiviknoa või nõu seintele:

1 Lülitage seade välja.

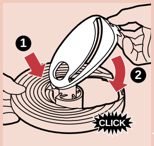
2 Võtke nõult kaas.

3 Võtke toiduained kaabitsa abil välja.

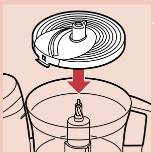
Vahetatav lõikaja

Lõikajate lõiketerad on väga teravad. Ärge katsuge neid.

Ärge purustage lõikajaga kõvu koostisosi nagu jääkuubikud.

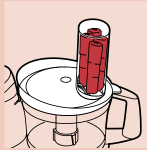


1 Pange sobiv lõikaja hoidikusse.



2 Pange lõikehoidik veovõllile, mis asub nõus.

3 Pange kaas nõu peale.



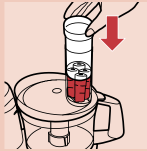
4 Pange toiduained etteandetorusse. Lõigake etteandetorusse mahtuvateks tükkideks.

5 Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.

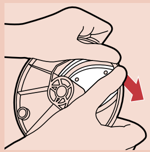
Kui on vaja töödelda suuremat kogust toiduaineid, siis tehke seda jaokaupa ja tühjendage vahetevahel nõud.

3 Parima tulemuse saavutamiseks valige sobiv kiirus. Vt. tabelis antud kiiruse seadeid.

Töötlemine kestab 10-60 sekundit.



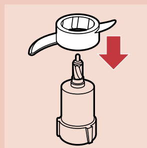
4 Aeglaselt ja ühtlaselt lükake toiduained etteandetorusse.



5 Lõikaja eemaldamiseks lõikaja hoidikust võtke hoidik kätte nii, et selle alumine osa oleks suunatud Teie poole. Lükake pöialdega lõikajat servadest nii, et see kukuks hoidikust välja.

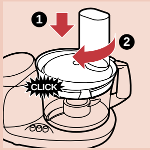
Tainakonks

Tainakonksu võib kasutada leiva- , klimbi-, küpsise- ja koogitaina valmistamisel.

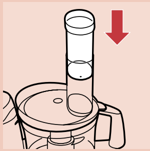


6 Kinnitage tainakonks veovõllile.

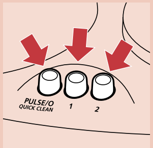
7 Pange ained nõusse.



8 Sulgege nõu kaanega.



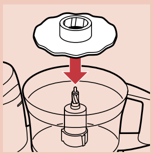
9 Pange lükkur etteandetorusse.



10 Seadke kiirusregulaator asendisse, mis tagab parima tulemuse. Vt. tabelist soovitavaid kiiruse seadeid.

Vahustaja

Vahustajat võite kasutada majoneesi valmistamiseks, vahukoore ja munavalge vahustamiseks.



11 Pange vahustaja veovõllile, mis asub nõus.

12 Pange ained nõusse ja sulgege nõu kaanega.

13 Seadke sobiv kiirus parima tulemuse saavutamiseks. Vt. tabelist sobivat kiirust.

Nõuanded

- **Munavalgete vahustamiseks olgu munavalged toasoojad.**

Võtek munad külmkapist välja vähemalt pool tundi enne nende kasutamist.

- **Kõik majoneesi valmistamiseks vajaminevad koostisained olgu toasoojad.**

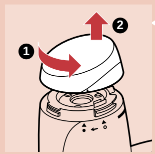
Lisage õli läbi ümbrpööratud korgi väikse avause kaudu.

- **Vahukoore vahustamiseks võtke rõõsk koor külmkapist välja vahetult enne vahustamist. Vaadake vahustamise kestust tabelist. Vahukoort ei tohi liiga kaua vahustada.**

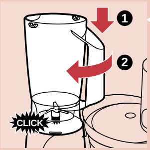
Kasutage pulseerivat funktsiooni vahustamise kontrollimiseks.

Kann

Kann on ette nähtud:
- Segatavad vedelikud, nt., piimatooted, kastmed, puuviljamahlad, supid, segajoogid, kokteilid.
- Vedelate ainete segamine, nt. pannikoogi tainas või majonees.
- Keedetud ainete püreestamine. nt. imikutoidu tegemiseks.

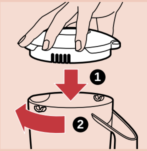


14 Eemaldage veovõll.



15 **Paigaldage kann kinnitussüvendisse ja noole suunas keerates kinnitage see kindlalt oma kohale.**

Kannu kinnitades ärge vajutage liiga tugevasti kannu käepidemele.

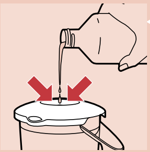


16 **Mõõtke ained kannmikserisse.**

17 **Keerake kaas kannu peale.**

18 **Lülitage seade sisse ja segage koostisosad. Parima tulemuse saavutamiseks valige kiirusregulaatoriga sobiv kiirus. Vt. kiiruse seadeid tabelist.**

Nõuanded



- **Vedelaid aineid valage kannu väikse ava kaudu.**
- **Mida kestvamalt mootor töötab, seda peenestatuma tulemuse saate.**
- **Suuri aineid tükeldage enne kannu panemist. Kui Te tahate töödeldada suuremat kogust, siis tehke seda jaokaupa.**
- **Kui Te ei ole kindel, et olete valinud õige kiiruse, valige alati suurim kiirus (asend 2).**

Kui kannu külge on toiduained kinni jäänud , siis:

1 **Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast.**

2 **Võtke kaas ära.**

Ärge kunagi eemaldage kaant, kui seade töötab.

3 **Eemaldage kannu seinte külge jäänud toituained kaabitsaga.**
Hoidke kaabits teradest ohutus kauguses (umbes 2 cm).

Puhastamine

Enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesast.

1 **Pühkige mootoriosa niiske lapiga puhtaks. Ärge kunagi kastke mootoriosa vette ega loputage seda.**

2 **Alati peske toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist sooja pesuvahendiveega puhtaks.**

- **Kausi, kausi kaant, lükkurit ja lisatarvikuid võib pesta ka nõdepesumasinas.**

Osi võib pesta nõudepesumasinas DIN EN 12875. Katet, lõikajate hoidikut ja kannu ei tohi pesta nõudepesumasinas.

Tiiviknoa, kannutera ja lõikaja pesemisel olge ettevaatlik. Nende servad on väga teravad.

Jälgige, et terad, mikseriterad ja tiiviknuga ei puutuks vastu kõvu esemeid. Need võivad nürineda.

Mõned toiduained võivad seadme osi värvida. See pole probleem. Värv kaob ajapikku osadelt iseenesest.

Kannu kiire pesemine



1 Valage kannu sooja vett (mitte rohkem kui 0.5 liitrit) ja pesuvahendit.

2 Kinnitage kaas.

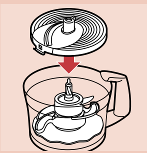


3 Laske seadme mootoril mõne aja töötada vajutades nuppu Pulse. (Seade lõpetab töötamise, kui vabastate nupu.)

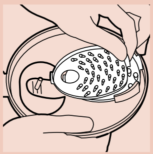
4 Avage kann ja loputage seda puhta veega.

Kokku panemine

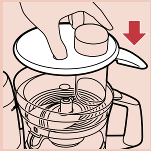
Mikrokokkupanek



- Pange osad (vahustaja, tiiviknuga, tainakonksud, lõikaja hoidik) veovõllile ja pange kaussi. Viimaseks jätke alati lõikaja hoidik.



- Kaks lõikajat võite panna kausi kaanekattesse, nagu näidatud kaane sisepinnal. Libistage lõikajad kattesse, ärge vajutage neid.



- Pange kate kausi läbipaistvale kaanele.
- Kerige toitejuhe ümber seadme juhtmeklambri, mis asub seadme taga.

Garantii ja teenindus

Kui Te vajate informatsiooni või on Teil probleemid tekkinud, külastage Philips Web lehekülge **www.philips.com** või võtke ühendus teie maa Philipsi hoolduskeskusega (lisainfot ja telefoninumbrid leiate garantiitalongilt). Kui Teie maal ei ole Philipsi hoolduskeskust, pöörduge Philipsi toodete müüja poole või võtke ühendus Philipsi koduhooldusseadmete ja isikliku hoolduse BV teenindusosakonnaga

Kogused ja valmistamise aeg

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Kiiruse asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Kloppimine (pannkoogid) - vahustamine	250ml piima	2/	Valage kannu kõigepealt piim ning seejärel kuivained.Segage aineid umbes 1 minut. Vajaduse korral korrake segamist 2 korda.	Pannkoogid, vahvlid
Riivsai - peenestamine	100g	2/	Kasutage kuivanud, krõbedat saia.	Koogivormidesse riputamiseks, gratineeritud toidud.
Võikreem (kreem au beurre) - vahustamine	300g	2/	Kasutage toasooja võid.	Magustoit, garneeringud
Köögiviljad (Porgandid, kaalikad, valged redised) - viilustamine	350g	2 /	Lõigake köögivilid väikesteks tükkideks mis mahuvad etteandetorusse.Täitke etteandetoru ja viilustage vajutades kergelt lükkuriga.	Garneering, toores köökivili, kaalikatoidud, koogid, kasted
Köögivili (porgandid, porrulauk, seller)- hakkimine	350g	2 / P / \par	Täitke etteandetoru väikeste köögiviljatükkidega ja vajutage ettevaatlikult lükkuriga.	Salatid
Juust (Parmesan)- peenestamine	200g	2/	Kasutage kooreta Parmesan juustu ja lõigake see etteandetorusse mahtuvateks tükkideks umbes 3 x 3 cm.	Garneering, supp, kastmed, 'au gratin' toidud

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Kiiruse asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Juust (Gouda)- riivimine	200g	2 /	Lõigake juust etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Vajutage ettevaatlikult lükkuriga.	Kastmed, pitsad, gratineeritud toidud, fondüüd
Chokolaad- peenestamine	200g	2/	Kasutage kõva mõrushokolaadi. Murdke umbes 2cm suurusteks tükkideks.	Garneering, kastmed, kondiitritooted, kreemid.
Keedetud herned, oad- püreestamine	250g	2 /	Kasutage keedetud herneid või ube. Kui vaja, lisage vedelikku, et parandada segu koostist.	Püreed ja supid
Köögivili ja liha - püreestamine	300g	2/	Jämeda püree saamiseks lisage vedelikku vähem. Peene püree saamiseks lisage vedelikku seni, kuni püree muutub ühtlaseks.	Imikutoidud.
Kurgid - viilustamine	1 kurk	1 /	Pange kurk etteandetorusse ja vajutage ettevaatlikult.	Salat, garneering
Tainas (Leiva) - sõtkumine	350g jahu	2 /	Segage sooja vett pärmi ja suhkruga. Lisage jahu, õli ja soola ja segage tainast umbes 90 sekundit. Pange kerkima umbes 30 minutiks.	Leib
Tainas (pitsa) - sõtkumine	400g jahu	2 /	Jätkake sama tegevust nagu leivagagi. Segage tainast umbes 1 minut. Kõigepealt pange jahu ja alles siis lisage teised koostisosad.	Pitsa.

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Kiiruse asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Tainas (õhukese koorikuga kondiitritooded) - sõtkumine	200g jahu	2/	Kasutage külma margariini, mis on tükeldatud 2cm suurusteks tükkideks. Lisage teised koostisosad ja segage kuni tainast moodustub pall. Jahutage tainast enne edasist töötlust.	Õunapirukad, magusad küpsised, plaadisaiad.
Tainas (tordid, koogid) - sõtkumine	200g jahu	2/	Kasutage külma margarini ja külma vett. Pange jahu kaussi ja lisage tükeldatud margariini (2cm suurused tükid). Segage maksimaalkiirusel, kuni tainas muutub sõmeraks, siis lisage külma vett ja segage edasi. Lõpetage segamine, kui tainast moodustub pall. Jahutage tainast enne edasist töötlust.	Puuviljatordid, pirukad, juustuküpsised
Tainas (pärmi) - sõtkumine	300g flour	2 /	Segage kõigepealt eraldi kausis pärm, soe piim ja osa suhkrust. Pange kõik koostisosad köögikombaini kaussi ja sõtkuge, kuni tainas ei kleepu enam kausi seintele (umbes 1 min). Jätke tainas umbes 30 minutiks kerkima.	Pidusai
Munavalged-vahustamine	4 munavalget	2 /	Munad olgu toasoojad. Märkus:Vahustage vähemalt kahe muna valged.	Munapuder, suflee, besee.
Puuvili (näit. õunad, banaanid) - peenestamine/ püreestamine	500g	P /	Nõuanne: Mahla tumenemise vältimiseks lisage pisut sidrunimahla. Püree valmistamiseks lisage vedelikku.	Pudingud, imikutoit
Küüslauk-peenestamine	300g	P /	Puhastage küüslauk. Vajutage alati mitu korda nuppu Pulse, et küüslauku mitte liiga peeneks hakkida. Kogus olgu vähemalt 150g.	Garneerimine, kastmed
Maitseroheline (näit. petrsell)- hakkimine	Min. 75g	2/P /	Peske ja kuivatage maitserohelist enne hakkimist.	Kastmed, supid, garneering, maitserohelisega võided
Mahlad (näit. papaia, melon, pirn) -	500g (suurim kogus)	2 /	Lisage vett või muud vedelikku (millist soovite) ühtlase mahlajoogi saamiseks.	Puuviljamahlad
Majonees - emulgeerimine	3 muna	1-2 /	Kõik koostisosad olgu toasoojad. Märkus: töödelge vähemalt ühte suurt või kahte väikest muna või kahe muna kollast. Pange kaussi muna ja veidi äädikat ning lisage tilkhaaval õli.	Salatid, garneering ja grillkastmed
Liha (tailiha) - hakkimine	300g	2/ P /	Eemaldage kõõlused ja luud. Lõigake liha umbes 3cm suurusteks tükkideks. Jämepeenestuseks kasutage surulülitit.	Kotletid, hamburgerid, hakklihapallid

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Kiiruse asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Piimakokteil - segamine	250g piima	2 /	Püreestage puuvili (näit. banaanid, vaarikad) suhkru, piima ja jäätisega ning segage hästi läbi.	Piimakokteilid
Segu (koogi)- segamine	3 muna	2/	Koostisosad olgu toasoojad. Segage pehme või ja suhkur, kuni segu on ühtlaselt pehme ja kreemjas. Lisage piim, munad ja jahu.	Koogid
Pähklid- peenestamine	250g	2/ P /	Kasutage surulülitit jämepeenestuseks või kiirusseadet 2 peenemaks peenestamiseks.	Salatid, sai, mandlipasta, pudingud
Sibul- peenestamine	400g	P /	Koorige sibulad ja lõigake neljaks. Märkus: kasutage vähemalt 100g. Vajutage survenuppu mitu korda, et sibulat mitte liiga peeneks hakkida.	Praetud köögivili, garneering
Sibulad- viilustamine	300g	1 /	Koorige sibulad ja lõigake need etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Märkus: ärge kasutage vähem kui 100g sibulat.	Praetud köögivili, garneering
Kodulinnu liha- hakkimine	200g	2/ P /	Eemaldage kõõlused ja luud. Lõigake liha umbes 3cm suurusteks tükkideks. Jämepeenestuseks kasutage surulülitit.	Hakkliha
Supid- segamine	500g	2 /	kasutage keedetud köögivilja	Supid, kastmed

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Kiiruse asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Vahukoor- vahustamine	350g	P /	Enne vahustamist jahutage koort külmakapis. Märkus: kasutage vähemalt 125ml koort. Vahukoor on valmis umbes 20 sekundi pärast.	Garneering, kreem, jäätisesegud

Retseptid

Brokolisupp (4 portsjonit)

or

- 50g Gouda juustu
- 300g keedetud brokolit (varred ja õisikud)
- brokoli keedubuljong
- 2 tükkideks lõigatud keedukartulit
- 2 buljongikuubikut
- 2 tl mittevahustatud koort
- karri
- sool
- pipar
- muskaatpähkel

- *Riivige juust. Püreestage brokoli keedetud kartuli ja vähese brokoli keeduleemega. Mõõtke brokoli püree ja vedelik ning buljongikuubikud segamisnõusse, kuni 750ml. Valage pannile ja laske keema. Riputage peale juustu, maitsestage karri, soola, pipra ja muskaatpähkliga ning lisage koort.*

Puuviljakook

- 450 g kuivatatud kivideta datleid, poolitatud
- 200g kuivatatud ploome, poolikud
- 650 g pekani-hikkoripuu pähkleid
- 160 g riivitud kookost
- 300 g ananassisukaadi
- 1 prk (400 g) magusat kondenspiima
- 1 tl vanillessentsi

- *Määrige kaks 20cm pikkust küpsetusvormi võiga ja soojendage ahi 135 °C.*
- *Pange poolitatud datlid ja ploomid mikserisse ja hakkige neid maskimumkiirusel 30sek. Seejärel tühjendage kauss.*
- *Pange pekan-hikkoripuu pähklid miksernõusse ja hakkige need suurteks tükkideks, kasutades pulseerimisfunktsiooni. Seejärel tühjendage kauss.*
- *Pange ananassisukaadid miksernõusse ja hakkige need tükkideks, kasutades pulseerimisfunktsiooni. Seejärel tühjendage kauss.*
- *Pange datlid, ploomid, pekan-hikkoripuu pähklid, ananassisukaad ja riivitud kookos suurde segamiskaussi ja segage läbi.*
- *Lisage koostisosadele piim ja vanill ning segage.*
- *Pange puuviljasegu küpsetusvormi ja küpsetage kooki temperatuuril 135° C 90 minutit.*
- *Ärge töödelge retsepti koostisosi vaheajata enam kui korra. Kui vajate töötlemiseks enam aega, laske seadmel maha jahtuda ja seejärel jätkake töötlust.*

Kartulipuder

- 750g keedetud kartulit
- umbes 250 ml kuumutatud piima
- 1 tl võid
- sool

- *Püreestage kartulid. Lisage piima, soola ja võid. Kasutage kiirust 1 kestusega umbes 30 minutit kuni kartlipuder muutub ühtlaselt paksuks.*

Majonees

- 2 munarebu või 1 suur muna
- 1 tl sinepit
- 1 tl äädikat
- 200ml õli

- ▸ *Koostisosad olgu toasoojad. Pange vahustaja kaussi. Pange kaussi munarebud, sinep ja äädikas. Kasutage kiirust 1 või 2. Valage õli läbi etteandmistoru pöörlevale terale. Võib kasutada ka avaust ümberpööratud korgis.*
- ▸ *Soovitus tatari kastme valmistamiseks: lisage peterselli, marineeritud kurke ja kõvaks keedetud mune.*
- ▸ *Soovitus kokteilikastme valmistamiseks: lisage 50ml koort, pisut viskit, 3 tl. tomatipastat ja pisut ingverisiirupit 100ml majoneesi valmistamiseks.*

Piimakokteil

- 175ml piima
- 10g suhkrut
- 1/2 banaani või umbes 65g muud värsket puuvilja
- 50g vanilje jäätist

- ▸ *Segage kõiki koostisosi kuni segu on vahustatud.*

Pitsa.

- 400g jahu
- 40ml õli
- 1/2 tl. soola
- 20g värsket pärmi või 1,5 pakki kuivpärmi
- umbes 240cc vett (35°C)

Garneeringuks
- 300ml läbi sõela pressitud tomateid (konserv)
- 1tl itaalia maitsetaimi (kuivatatud või värskeid)
- 1sibul
- 2 küüslauguküünt
- soola ja pipart
- suhkur
- Koostisosad kastmeks: oliivid, salaami, artishokid, seened, anchovi, Mozzarella juust, pipar, riivitud mature juust ja oliivõli maitse järgi.

- ▸ *Pange tainakonks kaussi. Mõõtke kõik koostisosad kaussi ja valige kiiruseks 2. Segage umbes 1 minut kuni tainast moodustub pall. Hoidke seadet ühe käega kinni, et vältida selle libisemist. Pange tainas eraldi kaussi, katke niiske riidega ja laske kerkida umbes 30 minutit.*
- ▸ *Kasutage tiiviknuga sibula ja küüslaugu peenestamiseks. Praadige peenestatud sibuö ja küüslauk kuni need muutuvad läbipaistvaks.*
- ▸ *Lisage läbi sõela vajutatud tomatid, maitsetaimed ja keetke tasasel tulel umbes 10 minutit.*
- ▸ *Maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Pange kaste jahtuma.*
- ▸ *Soojendage ahi kuni 250°C.*
- ▸ *Pange tainas jahusele lauale ja vormige sellest kaks ümarakujulist pitsaalust. Pange pitsaalused rasvainega määritud pannile. Määrige pitsad pealt, kuid jätke servad puhtaks. Määrige pitsavormile katteained, riputage peale riivitud juustu ja tilgutage mõni tilk oliivõli.*
- ▸ *Küpsetage pitsat 12 kuni 15 minutit.*

Kartuli-kabatshoki ahjuroog

- 375g kartulit
- näputäis soola
- 1 (umbes 250g)
- 1 küüslauguküüs, purustatud
- umbes 40g võid`+ pange või toidu peale
- 2tl itaalia või Povencal maitserohelist
- 1 suur muna
- 75ml vahustatud koort
- 75ml piima
- pipar
- 70g semi-matur juustu

- *Koorige ja peske kartulid.*
- *Paigutage viilustaja terahoidikusse ja terahoidik nõusse. Viilustage kartulid ja kabatshokk kiirusel 1.*
- *Keetke kartuliviilud vees, kuhu on lisatud pisut soola kuni need on peaaegu pehmed.*
- *Valage viilud sõela ja loputage neid hästi.*
- *Pange 20g võid praepannile, praadige 3 minutit pool kabatshoki kogusest, neid aegajalt segades. Riputage viiludele 1tl itaalia või provencal maitserohelist.*
- *Kuivatage kabatshoki viile pabersalvrätikuga.*
- *Määrige ahjuplaati rasvainega ja pange kartuli ja kabatshoki viilud sellele nii, et nad üksteist osaliselt kataksid.*
- *Vahustage munad koos koore ja piimaga tiiviknoa abil kiirusel 2. Lisage maitse järgi soola ja pipart ning valage segu üle kartuli ja kabatshoki viilude.*
- *Vahetage viilustaja riivi vastu, riivige juust kiirusel 2 ja raputage see toidule.*
- *Pange toit ahju keskele (200°C)ja pruunistage umbes 15 minutit.*

Vahukreem lõhest

- 1 lõhekalakonserv (220g)
- 2 tahvlit zhelatiini
- mõned murulaugu naadid
- näputäis soola
- näputäis punapipart
- pool tl sidrunimahla
- 125ml vahukoort
- väike sibul
- allikkerss garneeringuks

- *Pange zhelatiin rohkesse vette paisuma.*
- *Peenestage murulauk ja sibul köögikombainis surulüliti funktsiooni kasutades.*
- *Eemaldage lõhelt nahk ja luud.*
- *Lisage soola, punapipart. sidrunimahla, lõhe ja konservivedelik, peeestatud murulauk ja sibul ning püreestage kiirusel 2.*
- *Pange püree kaussi.*
- *Soojas väheses vees lahustage zhelatiin.*
- *Segage zhelatiinilahus lõhepüreega.*
- *Pange vahustustera kaussi ja vahustage koor survenupule vajutades umbes 15 min.*
- *Segage vahukoor puulusikaga lõhepüreega.*
- *Valage vahukreem vaagnale, katke ja pange mõneks tunniks külmkappi jahtuma .*
- *Garneerimisel kasutage allikkressi.*

Sandvitshi võie

- 2 väikest tükeldatud porgandit
- 2-3g marineeritud kurki
- 75g tükeldatud lillkapsast

- 75g tükeldatud sellerit
- maitseroheline (petersell, till, tükeldatud sellerijuur)
- 100g majoneesi
- 100g kohupiima
- sool
- pipar

- *Peenestage porgandid, marineeritud kurgid, lillkapsad, maitseroheline, sellerijuur ja roheline seller. Segage ettevaatlikult majoneesi ja kohupiimaga ning lisage maitse järgi pipart ja soola.*

Hispaania kapsasalat

- 1 väike punakapsas
- 2 punast sibulat
- 1kimp tilli
- 1 õun
- 1 apelsini mahl ja 2 tl punast veiniäädikat
- 1 tl sinepit

- *Segage mahl, sinep ja äädikas. Peenestage kapsas, sibul, till ja õun kiirusel 1.*
- *Pange koostisosad salatikaussi.*

Tainakook

- 4 muna
- 30ml vett (35°C)
- näpuotsatäis soola
- 150g suhkrut
- 1 pakk vaniljesuhkrut
- 150g sõelutud jahu
- 3g küpsetuspulbrit

- *Kloppige mune ja vett umbes 2 min. Lisage väikeste koguste kaupa suhkrut, vaniljet ja soola ja segage umbes 1 min. Segu peab lusikalt valguma ühlase paksu massina. Segage jahu ja küpsetuspulbrit kaabitsaga. Küpsetage ahjus umbes 170°C u 30-35 min.*
- *Soovitus: Võite kooki kaunistada erinevate kreemide või lihtsalt vahukoore ning puuviljadega.*

Tzatziki

- 1 kurk
- 200ml jogurtit
- 1 tl oliivõli
- 2 küüslauguküünt
- näputäis soola
- 1 tl hakitud tilli
- mõned piparmündilehed

- *Koorige kurk ja peenestage kiirusel 1. Pange peenestatud kurk sõelale.*
- *Segage teised koostisosad, välja arvatud piparmündilehed, kurgiga. Pange salat kaetud kausis jahtuma külmkappi üheks tunniks. Peenestage piparmündilehed ja pange peale enne lauale andmist.*

Virtuves kombains: detaļas un piederumi

A) Ātruma regulators
B) Motora nodalījums
C) Iebūvēts drošības slēdzis
D) Bļoda
E) Uzskrūvējams vāciņš (lai noslēgtu miksera stiprinājuma vietu, kad to neizmanto)
F) Cilindrs
G) Miksera trauks
H) Vāka tapiņa (iedarbina un izslēdz drošības slēdzi)
I) Bļodas vāks
J) Produktu tekne
K) Stampa
L) Miksera trauka vāks
M) Vāks ar aizveramu piederumu uzglabāšanas telpu
N) Šķēlētājs vidēji biezām šķēlēm
O) Smalkā rīve
P) Vidēji rupja rīve
Q) Piederumu turētājs
R) Asmens (ar aizsargvapvalku)
S) Mīcītājs
T) Putotājs
U) Lāpstiņa

Ievads

Šī ierīce ir aprīkota ar automātisku drošības sistēmu. Pārkaršanas gadījumā sistēma automātiski pārtrauc elektroenerģijas padevi ierīcei.

Ja ierīce pēkšņi pārtrauc darboties:

1 Izvelciet elektrības vada kontaktspraudni no elektrības tīkla kontaktligzdas.

2 Piespiediet 'PULSE / 0' slēdzi.

3 Ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes.

4 Iespraudiet elektrības vada kontaktspraudni sienas kontaktligzdā.

5 Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

Sazinieties ar Philips produkcijas izplatītāju vai Philips pilnvaroto remontdarbnīcu, ja automātiskā drošības sistēma darbojas pārāk bieži.

BRĪDINĀJUMS: lai izvairītos no bīstamas situācijas ko var izraisīt drošības sistēmas atkārtota ieslēgšanās, ierīce nedrīkst būt aprīkota ar taimeri.

Svarīgi

- Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet pamācības un apskatiet zīmējumus.
- Sagalabājiet šīs pamācības turpmākām uzziņām.
- Pirms pievienojat ierīci elektrības tīklam, pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces, atbilst elektrības tīkla spriegumam jūsu mājā (110-127 V vai 220-240 V).
- Nekad nelietojiet citu ierīču piederumus vai

detaļas, kuras nav ieteicis Philips. Ja lietosiet šādus piederumus vai detaļas, virtuves kombaina garantija nebūs spēkā.

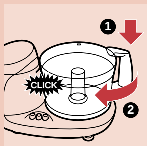
- Nelietojiet ierīci, ja bojāts tās elektrības vads, kontaktspraudnis vai citas sastāvdaļas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips autorizēta servisa darbnīcā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet detaļas, kuras būs saskarē ar produktiem.
- Nepārsniedziet tabulā norādīto produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.
- Nepārsniedziet maksimālā tilpuma atzīmi uz bļodas vai miksera trauka, t. i., nepiepildiet to augstāk par augšējo iedaļu.
- Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrības tīkla.
- Nekad nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piem., lāpstiņu) produktu teknē, ja ierīce darbojas. Izmantojiet tikai stampu.
- Pirms izņemt produktus no miksera trauka ar pirkstiem vai lāpstiņu, vienmēr atvienojiet ierīci no elektrības tīkla.
- Raugieties, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta.
- Nekad neizslēdziet ierīci, pagriežot vāku. Ierīce ir jāizslēdz, piespiežot PULSE / 0 slēdzi.
- Pirms piederumu noņemšanas izslēdziet ierīci.
- Nekad nemērciet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu.
- Pareizi iestiprinot miksera trauku, bļodu un uzskrūvējamo vāciņu, atskan klikšķis.
- Putotājs, asmens un mīcītājs ir jānovieto uz cilindra, kas atrodas bļodā.
- Pirms asmens lietošanas noņemiet no tā aizsargvapvalku.
- Nepieskarieties asmeņiem, īpaši tad, ja ierīces elektrības vada kontaktspraudnis ir iesprausts elektrības tīkla kontaktligzdā.
- Ja nosprostojas ierīces asmeņi, pirms to atbrīvošanas no pielipušajiem produktiem atvienojiet ierīci no elektrības tīkla.
- Pirms karstu produktu apstrādes ļaujiet tiem atdzist (maksimālā tepmeratūra 80°C/175°F).
- Ja jūs apstrādājat putojošu šķidrumu, nelejiet miksera traukā vairāk par vienu litru, lai novērstu izšļakstīšanos.
- Trokšņa līmenis: Lc = 83dB [A]

Ievērojiet: ja bļoda un miksera trauks ir pareizi novietoti, darbosies tikai mikseris.

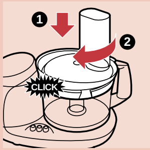
Ierīces lietošana

Bļoda

- Ja vēlaties lietot bļodu, noņemiet miksera trauku un aizveriet stiprinājuma atveri ar uzskrūvējamo vāciņu. Visas funkcijas, kurām nepieciešama bļoda, tiek veiktas, ja ir noņemts miksera trauks.



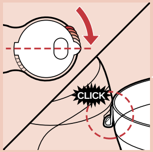
1 Nostipriniet bļodu uz virtuves kombaina, pagriežot rokturi bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.



2 Uzlieciet bļodai vāku. Pagrieziet vāku bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis (tam nepieciešama neliela piepūle).

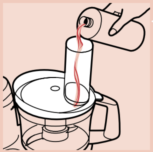
Iebūvētais drošības slēdzis

- *Gan motora nodalījumam, gan vākam ir iezīmes. Ierīce darbojas tikai tad, ja uz motora nodalījuma esošā bultiņa atrodas tieši pretī iezīmei uz vāka.*

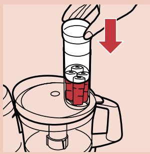


1 Raugieties, lai iezīme uz vāka un bultiņa uz bļodas atrastos tieši pretī viena otrai. Vāka izvirzījums nosedz roktura atveri.

Produktu tekne un stampa



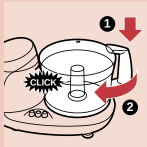
1 Lietojiet produktu tekni, lai pievienotu šķidrumus un/vai cietus produktus. Lietojiet stampu, lai bīdītu produktus pa tekni.



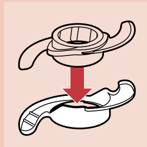
2 Lai produkti neizšļakstītos pa tekni, noslēdziet to ar stampu.

Asmens

- Asmeni var lietot kapāšanai, maisīšanai, jaukšanai, smalcināšanai un kūku mīklas pagatavošanai.

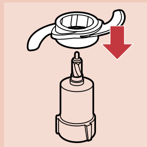


1 Novietojiet bļodu uz motora nodalījuma.

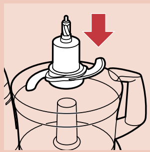


2 Noņemiet no asmens aizsargapvalku.

Asmeņu malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!

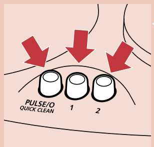


3 Uzlieciet asmeni uz cilindra.



4 Ielieciet cilindru bļodā.

5 Ielieciet bļodā produktus. Pirms tam sagrieziet lielus produktu gabalus mazākos, apm., 3 x 3 cm lielos kubiņos. Uzlieciet bļodai vāku.



6 Ātruma regulators ļauj piemērot ierīces ātrumu vēlamo rezultātu iegūšanai.

- *'PULSE / 0' režīms: pulsa funkcijai un ierīces izslēgšanai. Kad 'PULSE /0' slēdzis ir piespiests, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Kad slēdzi atlaiž, ierīce pārtrauc darboties.*
- *1. režīms: parastam ātrumam.*
- *2. režīms: lielākam ātrumam.*

Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai. Produktu apstrāde ilgst 10-60 sekundes.

Padomi

- **Ierīce kapā ļoti ātri. Lai produkti netiktu sasmalcināti pārāk sīki, darbiniet ierīci īsu laiku.**
- **Nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, ja smalcināt (cietu) sieru. Siers sakarsīs un sāks kust, saveļoties pikās.**
- **Nekapājiet pārāk cietus produktus, piemēram, kafijas pupiņas, muskatriekstus un ledus kubiņus, jo asmens var notrulināties.**

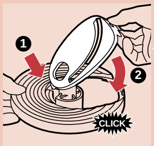
Ja ēdiens pielīp bļodas iekšpusei vai asmenim:

1. **Izslēdziet ierīci.**
2. **Noņemiet bļodai vāku.**
3. **Ar lāpstiņu noņemiet produktus no piederumiem.**

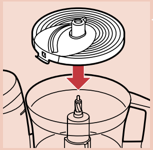
Piederumi

Šķēlētāja malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!

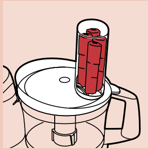
Nekādā gadījumā ar piederumiem neapstrādājiet cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus.



1. **Ielieciet izvēlēto piederumu turētājā.**



2. **Uzlieciet piederumu turētāju uz cilindra, kas atrodas bļodā.**
3. **Uzlieciet bļodai vāku.**

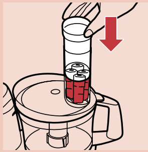


4. **Ielieciet produktus teknē. Pirms tam lielas šķēles sagrieziet mazākās, lai tās ietilptu produktu teknē.**
5. **Lai iegūtu labākus rezultātus, produktu tekni piepildiet vienmērīgi.**

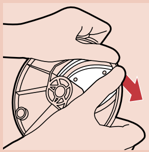
Ja ir jāsagriež ļoti daudz produktu, vienlaikus apstrādājiet tikai nelielu porciju un starp tām regulāri iztukšojiet bļodu.

3. **Izvēlieties piemērotu ātrumu vajadzīgo rezultātu sasniegšanai. Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai.**

Produktu apstrāde ilgst 10-60 sekundes.



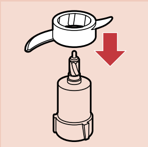
4. **Lēni un vienmērīgi bīdiet produktus teknē ar stampu.**



5. **Lai noņemtu piederumu no piederumu turētāja, paņemiet turētāju rokās tā, lai aizmugure būtu vērsta pret jums. Saspiediet piederuma malas ar īkšķiem tā, lai tas izkrīt no turētāja**

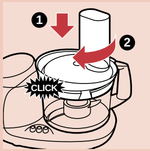
Mīcītājs

Mīcītāju var izmantot maizes vai klimpu mīklas mīcīšanai un kūku mīklas maisīšanai.

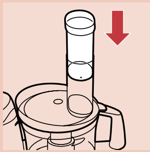


6 Uzlieciet mīcītāju uz cilindra.

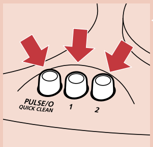
7 Ielieciet bļodā produktus.



8 Uzlieciet bļodai vāku.



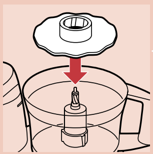
9 Noslēdziet produktu tekni, ieliekot tajā stampu.



10 Izvēlieties piemērotu ātruma režīmu vajadzīgo rezultātu sasniegšanai. Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai.

Putotājs

Putotāju var izmantot majonēzes pagatavošanai, krējuma un olu baltumu kulšanai.



11 Uzlieciet putotāju uz cilindra, kas atrodas bļodā.

12 Ielieciet bļodā produktus un uzlieciet vāku.

13 Izvēlieties piemērotu ātruma režīmu vajadzīgo rezultātu sasniegšanai. Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai.

Padomi

- **Ja vēlaties sakult olu baltumus, raugieties, lai olas būtu istabas temperatūrā.**

Pusstundu pirms olu apstrādes izņemiet tās no ledusskapja.

- **Visiem produktiem, kas paredzēti majonēzes pagatavošanai, jābūt istabas temperatūrā.**

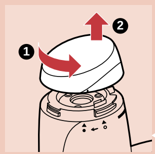
Eļļu var pievienot pa mazu atveri, kas atrodas stampas lejasdaļā.

- **Ja vēlaties kult putukrējumu, krējums jāņem no ledusskapja. Lūdzu ievērojiet apstrādes ilgumu, kas norādīts tabulā. Nekuliet krējumu pārāk ilgi.**

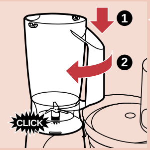
Lai labāk kontrolētu apstrādi, izmantojiet pulsa funkciju.

Mikseris

Tas ir paredzēts:
- Šķidrumu maisīšanai, piemēram, piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kolteiļu jaukšanai un kulšanai.
- Mīkstu sastāvdaļu jaukšanai, piem., pankūku mīklas vai majonēzes pagatavošanai.
- Termiski apstrādātu produktu smalcināšanai, piemēram, zīdaiņu pārtikas pagatavošanai.

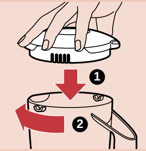


14 Noņemiet uzskrūvējamo vāciņu.



15 **Nostipriniet miksera trauku stirprinājuma atverē, griežot to bultiņas norādītajā virzienā, līdz tas ir pilnībā nostiprināts.**

Nespiediet miksera trauka rokturi pārāk stipri.

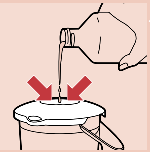


16 **Ielieciet miksera traukā produktus.**

17 **Uzskrūvējiet miksera traukam vāku.**

18 **Ieslēdziet ierīci un samaisiet produktus. Ātruma regulators ļauj izvēlēties ierīces ātrumu, lai iegūtu vajadzīgos rezultātus. Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai.**

Padomi



- **Šķidrumus ielejiet miksera traukā pa vāka atveri.**
- **Jo ilgāk ierīce darbosies, jo labāk būs sajaukti produkti.**
- **Pirms cietu produktu ievietošanas miksera traukā, sagrieziet tos mazākos gabaliņos. Ja vēlaties apstrādāt lielu daudzumu produktu, sadaliet to mazākās porcijās.**
- **Ja šaubāties, kuru režīmu izvēlēties, vienmēr izvēlieties visātrāko apstrādes veidu (2. režīms).**

Ja produkti pielīp pie miksera trauka sienām:

1 **Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrības tīkla.**

2 **Noņemiet vāku.**

Nekad nenoņemiet vāku, kamēr ierīce vēl darbojas.

3 **Lai noņemtu produktus no trauka sienām, izmantojiet lāpstiņu.**
Turiet lāpstiņu pietiekami tālu no asmens asajām malām (apmēram 2 cm).

Tīrīšana

Pirms motora nodalījuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrības tīkla.

1 **Motora nodalījumu tīriet ar mitru drānu. Nemērciet motora nodalījumu ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.**

2 **Tūlīt pēc ierīces lietošanas vienmēr noskalojiet ar produktiem aplipušās detaļas karstā ziepjūdenī.**

- **Bļodu. bļodas vāku, stampu un piederumus var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.**

Derīgums trauku mazgājamajai mašīnai pārbaudīts saskaņā ar DIN EN 12875.
Vāku ar piederumu uzglabāšanas telpu un miksera trauku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamaj mašīnā!

Uzmanīgi notīriet asmeni, miksera asmeni un piederumus. Asmeņu malas ir ļoti asas!

Raugieties, lai asmens, miksera asmens un piederumi nesaskartos ar cietiem priekšmetiem, kas var padarīt tos trulus.

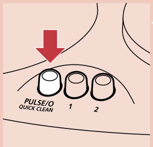
Atsevišķi produkti var izraisīt piederumu virsmas krāsas maiņu. Tam nav negatīvas ietekmes, pēc kāda laika izmaiņas pazūd.

Miksera ātrā tīrīšana



1 Ielejiet miksera traukā remdenu ūdeni (ne vairāk kā 0,5 litrus) un nedaudz mazgāšanas līdzekļa.

2 Uzlieciet vāku.

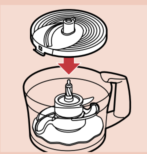


3 Ļaujiet ierīcei pāris minūtes darboties, piespiežot pulsa slēdzi. (Ierīce pārtrauc darboties, tiklīdz jūs atlaižat slēdzi).

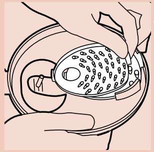
4 Atvienojiet miksera trauku un noskalojiet to tīrā ūdenī.

Glabāšana

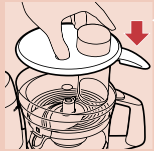
Kompaktā glabāšana



- Uzlieciet piederumus (putotāju, asmeni, mīcītāju, piederumu turētāju) uz cilindra un glabājiet tos bļodā. Pēdējo vienmēr lieciet piederumu turētāju.



- Divus piederumus var uzglabāt glabāšanas telpā, kas nosedz bļodas vāku, kā norādīts vāka iekšpusē. Piederumi ir jāieslidina vākā, nevis jāiespiež.



- Novietojiet vāku ar piederumu uzglabāšanas telpu uz bļodas caurspīdīgā vāka.
- Aptiniet elektrības vadu ap spoli ierīces aizmugurē.

Garantija un remonts

Ja jums nepieciešamas palīdzība vai informācija, lūdzu izmantojiet Philips mājas lapu internetā **www.philips.com** vai sazinieties ar Philips pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruņa numurs atrodams pasaules garantijas kartē). Ja jūsu valstī nav Philips pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips produkcijas izplatītājiem vai Philips mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Produktu apstrādes ilgums un daudzums

Produkti un darbība	Maksimālais daudzums	Ātruma režīms / Piederums	Norādījumi	Izmantošana
Mīkla (pankūkām) - putošana	250 ml piena	2 /	Vispirms ielejiet bļodā pienu, tad pievienojiet pārējos produktus. Putojiet apmēram 1 minūti. Ja nepieciešams, atkārtojiet šo procedūru, taču ne vairāk kā 2 reizes.	Pankūkām, vafelēm
Rīvmaize - smalcināšana	100 g	2 /	Izmantojiet sausu, kraukšķīgu maizi.	Ēdieniem ar rīvmaizi, "au gratin" ēdieniem
Sviesta krēms (creme au beurre) - putošana	300 g	2 /	Krēms būs gaisīgāks, ja izmantosiet kausētu sviestu.	Saldajiem ēdieniem, garnēšanai
Dārzeņi (burkāni, rāceņi, redīsi) - šķēlēšana	350 g	2 /	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu teknē. Piepildiet tekni ar gabaliņiem un smalciniet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Garnēšanai, svaigu dārzeņu ēdieniem, rāceņu ēdieniem, kūkām, mērcēm
Dārzeņi (burkāni, puravi, selerijas) - šķēlēšana	350 g	2 / P /	Piepildiet produktu tekni ar dārzeņu gabaliņiem un viegli bīdiet tos lejup ar stampu.	Salātiem
Siers (Parmesan) - kapāšana	200 g	2 /	Ņemiet sieru bez mizas un sagrieziet to apm. 3 x 3 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, zupām, mērcēm, "au gratin" ēdieniem
Siers (Gouda) - rīvēšana	200 g	2 /	Sagrieziet sieru gabaliņos, kas ietilpst produktu teknē. Viegli piespiediet ar stampu.	Mērcēm, picām, "au gratin" ēdieniem, fondu
Šokolāde - kapāšana	200 g	2 /	Ņemiet cietu šokolādi bez piedevām. Salauziet to 2 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, mērcēm, konditorejas izstrādājumiem, pudiņiem, uzpūteņiem
Vārīti zirņi, pupas - smalcināšana	250 g	2 /	Izmantojiet vārītus zirņus vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz šķidruma, lai uzlabotu maisījuma konsistenci.	Biezeņiem, zupām
Vārīti dārzeņi un gaļa - smalcināšana	300 g	2 /	Lai iegūtu tumīgāku biezeni, pievienojiet mazliet šķidruma. Lai iegūtu viendabīgu biezeni, pievienojiet tik daudz šķidruma, cik nepieciešams.	Bērnu un mazuļu ēdienam
Gurķi - šķēlēšana	1 gurķis	1 /	Ielieciet gurķi produktu teknē un viegli piespiediet to ar stampu.	Salātiem, garnēšanai

Produkti un darbība	Maksimālais daudzums	Ātruma režīms / Piederums	Norādījumi	Izmantošana
Mīkla (maizei) - mīcīšana	350 g miltu	2 /	Sajauciet ūdeni, raugu un cukuru. Pievienojiet miltus, eļļu un sāli un mīciet mīklu apmēram 90 sekundes. Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Maizei
Mīkla (picai) - mīcīšana	400 g miltu	2 /	Sekojiet tiem pašiem norādījumiem, kā gatavojot maizes mīklu. Mīciet mīklu apmēram 1 minūti. Vispirms pievienojiet miltus, pēc tam pārējos produktus.	Picai
Mīkla (smilšu) - mīcīšana	200 g miltu	2 /	Ņemiet aukstu margarīnu, sagrieziet to 2 cm lielos gabaliņos. Ielieciet visus produktus bļodā un mīciet, līdz mīla kļūst viendabīga. Pirms mīklas turpmākas apstrādes ļaujiet tai atdzist.	Ābolu un citu augļu pīrāgiem, saldajiem cepumiem
Mīkla (tortes, pīrāgi) - mīcīšana	200 g miltu	2 /	Ņemiet aukstu ūdeni un aukstu margarīnu. Ieberiet miltus bļodā, pievienojiet margarīnu, kas sagriezts 2 cm lielos gabaliņos. Jauciet, līdz mīkla kļūst irdena, tad jaucot pievienojiet aukstu ūdeni. Pārtrauciet jaukšanu, tiklīdz mīkla kļūst viendabīga. Pirms mīklas turpmākas apstrādes ļaujiet tai atdzist.	Augļu tortēm, pīrāgiem, "quiches"

Produkti un darbība	Maksimālais daudzums	Ātruma režīms / Piederums	Norādījumi	Izmantošana
Mīkla (rauga) - mīcīšana	300 g miltu	2 /	Vispirms citā traukā sajauciet raugu, siltu pienu un nedaudz cukura. Ielieciet visus produktus virtuves kombaina bļodā un mīciet mīklu, līdz tā ir viendabīga un vairs nepielīp pie bļodas sienām (apm. 1 minūti). Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Svētku maizei
Olu baltumi - putošana	4 olu baltumi	2 /	Ņemiet istabas temperatūras olu baltumus. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 2 olu baltumi.	Pudiņiem, suflē, glazūrām
Augļi (piem., āboli, banāni) - kapāšana/smalcināšana	500 g	P /	Padoms: lai saglabātu augļu krāsu, pievienojiet nedaudz citrona sulas. Pievienojiet šķidrumu, lai iegūtu viendabīgu masu.	Pudiņiem, bērnu ēdienam
Ķiploki - kapāšana	300 g	P /	Nomizojiet ķiploku. Vairākas reizes piespiediet pulsa slēdzi, lai nesakapātu ķiploku pārāk sīki. Lietojiet vismaz 150 g ķiploku.	Garnēšanai, mērcēm
Garšaugi (piem., pētersīļi) - kapāšana	Minimālais daudzums 75 g	2/P /	Pirms kapāšanas nomazgājiet un nosusiniet garšaugus	Mērcēm, zupām, garnēšanai, garšaugu sviestam

Produkti un darbība	Maksimālais daudzums	Ātruma režīms / Piederums	Norādījumi	Izmantošana
Sulas (piem., papaijas, arbūza, bumbieru) - maisīšana	500 g (kopējais daudzums)	2 /	Pievienojiet ūdeni vai citu šķidrumu (pēc izvēles), lai iegūtu viendabīgu sulu.	Augļu sulām
Majonēze - putošana	3 olas	1-2 /	Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ievērojiet: vajadzīga vismaz viena liela ola, divas mazas olas vai divu olu baltumi. Ielieciet olu bļodā, pievienojiet nedaudz etiķa un piepiliniet eļļu.	Salātiem, garnēšanai un piknika mērcēm
Gaļa (liesa) - kapāšana	300 g	2/ P /	Vispirms izņemiet cīpslas vai kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Lietojiet pulsa funkciju lielāku gabaliņu iegūšanai.	Tatāru bifštekam, hamburgeriem, frikadelēm
Piena kokteiļi - maisīšana	250 ml piena	2 /	Sasmalciniet augļus (piem., banānus, zemenes) ar cukuru, pienu un nedaudz saldējuma un labi samaisiet.	Piena kokteiļiem
Maisījums (kūkai) - jaukšana	3 olas	2 /	Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Sajauciet izkausētu sviestu un cukuru, līdz maisījums ir viendabīgs un biezs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādām kūkām.

Produkti un darbība	Maksimālais daudzums	Ātruma režīms / Piederums	Norādījumi	Izmantošana
Rieksti - kapāšana	250 g	2/ P /	Uzstādiet pulsa režīmu lielāku gabaliņu iegūšanai vai maksimālo ātrumu smalkai sakapāšanai.	Salātiem, maizei, mandeļu pastētei, pudiņiem
Sīpoli - kapāšana	400 g	P /	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos 4 daļās. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu. Lai sīpoli netiktu sakapāti pārāk smalki, vairākas reizes piespiediet pulsa slēdzi.	Ceptiem ēdieniem, garnēšanai
Sīpoli - šķēlēšana	300 g	1 /	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst produktu teknē. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu.	Ceptiem ēdieniem, garnēšanai
Mājputni - kapāšana	200 g	2/ P /	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Lietojiet pulsa funkciju lielāku gabaliņu iegūšanai.	Maltajai gaļai
Zupas - maisīšana	500 ml	2 /	Izmantojiet vārītus dārzeņus	Zupām, mērcēm
Putukrējums - putošana	350 ml	P /	Izmantojiet krējumu, kas glabāts ledusskapī. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 125 ml krējuma. Putukrējums ir gatavs apmēram pēc 20 sekundēm.	Garnēšanai, krēmiem, ēdieniem ar saldējumu

Receptes

Brokoļu zupa (četrām personām)

vai

- 50 g nobriedušа Gouda siera
- 300 g vārītubrokoļu (kāti un ziediņi)
- ūdens, kurā tika vārīti brokoļi
- 2 vārīti sagriezti kartupeļi
- 2 buljona gabaliņi
- 2 tējk. skāba krējuma
- karijs
- sāls
- pipari
- muskatrieksts

- *Sarīvējiet sieru. Sajauciet biezenī brokoļus, vārītos kartupeļus un nedaudz ūdens, kurā tika vārīti brokoļi. Brokoļu biezeni, pārpalikušo šķidrumu un buljona kubiņus ielieciet mērtraukā, lai kopā tie aizņemtu 0,750 l tilpumu. Pārlieciet tos pannā un maisiet, līdz tie sāk vārīties. Iemaisiet sieru, pielieciet kariju, sāli, piparus, muskatriekstu un pievienojiet krējumu.*

Augļu kūka

- 450 g uz pusēm sadalītu žāvētu dateļu bez kauliņiem
- 200g uz pusēm sadalītu žāvētu plūmju
- 650 g pekanriekstu
- 160 g kokosriekstu skaidiņu
- 300 g ananasu sukāžu
- 1 kārba (400 g) kondensētā piena ar cukuru
- 1 tējkarote vaniļas esences

- *Ieziediet ar taukvielām divas 20 cm garas cepšanas veidnes un sasildiet cepeškrāsni līdz 135° C temperatūrai.*
- *Ieberiet dateļu un plūmju pusītes virtuves kombaina bļodā un maksimālajā ātrumā kapājiet 30 sekundes. Iztukšojiet bļodu.*
- *Ieberiet pekanriekstus virtuves kombaina bļodā un nedaudz sakapājiet tos, izmantojot pulsa funkciju. Iztukšojiet bļodu.*
- *Ievietojiet ananasa šķēles virtuves kombaina bļodā un sakapājiet gabaliņos, izmantojot pulsa funkciju. Iztukšojiet bļodu.*
- *Lielā bļodā sajauciet dateles, plūmes, pekanriekstus, ananasa gabaliņus un kokosriekstu skaidiņas.*
- *Pievienojiet maisījumam pienu un vaniļu un sajauciet.*
- *Ielieciet mīklu cepšanas veidnēs un cepiet augļu kūkas 135° C temperatūrā 90 minūtes.*
- *Neveiciet šīs darbības vairākas reizes pēc kārtas bez pārtraukuma. Ja ir jāapstrādā lielāks produktu daudzums, ļaujiet ierīcei atdzist un tad turpiniet produktu apstrādi.*

Kartupeļu biezenis

- 750 g vārītu kartupeļu
- apm. 250 ml karsta piena (90°C)
- 1 tējk. sviesta
- sāls

- *Vispirms samīciet kartupeļus, tad pievienojiet pienu, sāli un sviestu. Izmantojiet 1. režīmu un maisiet apmēram 30 sekundes, lai biezenis nekļūtu lipīgs.*

Majonēze

- 2 olu baltumi
- 1 tējk. sinepju
- 1 tējk. etiķa
- 200 ml eļļas
- ▸ *Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ielieciet bļodā putotāju. Ielieciet bļodā olu dzeltenumus vai olu, sinepes un etiķi. Izmantojiet 1. vai 2. režīmu. Pakāpeniski pielejiet eļļu pa teknes atveri uz rotejošā diska. Lai pielietu eļļu, varat izmantot arī atveri stampā.*
- ▸ *Padoms tatāru mērces pagatavošanai: pievienojiet pētersīļus, pipargurķīšus un cieti vārītas olas.*
- ▸ *Padoms kokteiļu mērcei: 100 ml majonēzei pievienojiet 50 ml krējuma, nedaudz viskija, 3 tējk. tomātu mērces un nedaudz ingvera sīrupa.*

Piena kokteilis

- 175 ml piena
- 10 g cukura
- 1/2 banāni vai apm.
- 65 g citu svaigu augļu
- 50 g vaniļas saldējuma

- ▸ *Jauciet visus produktus tik ilgi, līdz maisījums kļūst putojošs.*

Picai

- 400 g miltu
- 40 ml eļļas
- 1/2 tējk. sāls
- 20 g svaiga rauga vai 1,5 paciņas sausa rauga
- apm. 0,240 l ūdens (35°C)

Garnējumam:
- 300 ml konservētu tomātu
- 1 tējk. Itāļu garšvielu maisījuma (sausa vai svaiga)
- 1 sīpols
- 2 ķiploka daiviņas
- sāls un pipari
- cukurs
- Produkti, kas jāsakārto uz mērces: olīvas, salami, artišoki, sēnes, anšovi, Mozarella siers, pipari, sarīvēts siers un olīveļļa pēc garšas.
- ▸ *Ielieciet bļodā mīcītāju. Ielieciet bļodā visus produktus un noregulējiet ierīci 2. režīmā. Mīciet mīklu apmēram 1 minūti, līdz izveidojas viendabīga masa. Pieturiet ierīci ar roku, lai tā nenoslīd no galda virsmas. Ielieciet mīklu citā bļodā, pārklājiet ar mitru drānu, lai tā uzrūgst apmēram 30 minūtes.*
- ▸ *Izmantojiet metāla asmeni, lai sakapātu sīpolu un ķiploku un cepiet, līdz tie kļūst caurspīdīgi.*
- ▸ *Pievienojiet tomātus un garšvielas un vāriet mērci uz lēnas uguns apmēram 10 minūtes.*
- ▸ *Pievienojiet sāli, piparus un cukuru pēc garšas. Ļaujiet mērcei atdzist.*
- ▸ *Uzkarsējiet cepškrāsni līdz 250°C.*
- ▸ *Izveltnējiet mīklu uz miltiem pārkaisīta virtuves dēlīša un izveidojiet divas apaļas formas picas. Ielieciet tās ieeļļotā pannā. Uzziediet picai mērci, atstājot malas brīvas. Uzlieciet izvēlētos produktus, uzkaisiet sarīvētu sieru un uzpiliniet nedaudz olīveļļas.*
- ▸ *Cepiet picu 12-15 minūtes.*

Kartupeļu-kabaču sacepums

- 375 g kartupeļu
- šķipsniņa sāls
- 1 kabacis (apm. 250 g)
- 1 sasmalcināta ķiploka daiviņa
- apm. 40 g sviesta + sviests cepšanai
- 2 tējk. Itāļu vai Savvaļas garšaugu masījuma
- 1 liela ola
- 75 ml saldā krējuma
- 75 ml piena
- pipari
- 70 g pusnobriedušа siera

- *Nomizojiet un nomazgājiet kartupeļus.*
- *Ielieciet bļodā šķēlētāju un sagrieziet kartupeļus un kabaci šķēlēs, izvēloties 1. režīmu.*
- *Vāriet kartupeļu šķēles verdošā ūdenī, līdz tās ir gandrīz gatavas, pievienojot nedaudz sāls.*
- *Ielieciet šķēles caurdurī un nosusiniet tās.*
- *Izkausējiet pannā 20 g sviesta, cepiet pusi kabača šķēļu 3 minūtes, laiku pa laikam tās apgrozot. Uzkaisiet tām 1 tējk. garšaugu maisījuma.*
- *Nosusiniet izceptās kabača šķēles papīra dvielī.*
- *Ieziediet lēzenu pannu ar sviestu un sakārtojiet tajā kabaču un kartupeļu šķēles tā, lai tik tikko būtu nosegtas pannas malas.*
- *Izmantojot 2. režīmu ar metāla asmeni saputojiet olu, krējumu un pienu. Pēc garšas pievienojiet sāli un piparus un pārlejiet maisījumu kabaču un kartupeļu šķēlēm.*
- *Nomainiet šķēlētāju pret rīvi, sarīvējiet sieru, noregulējot ātrumu 2. režīmā, un pārkaisiet to pārējiem produktiem pannā.*
- *Novietojiet pannu karstas cepeškrāsns vidū (200°C) un cepiet produktus 15 minūtes, līdz to virsma kļūst brūna.*

Laša galerts

- 1 kārbiņa laša (220 g)
- 2 paciņas želatīna
- daži maurloki
- šķipsniņa sāls
- šķipsniņa sarkano piparu
- pustējk. citona sulas
- 125 ml saldā krējuma
- 1 mazs sīpols
- ūdenskreses garnēšanai

- *Izmērcējiet želatīnu lielā ūdens daudzumā.*
- *Sakapājiet maurlokus un sīpolus virtuves kombainā, izmantojot pulsa režīmu.*
- *Izņemiet lasim asakas un noņemiet ādu.*
- *Sakapātajiem maurlokiem un sīpolam pievienojiet sāli, sarkanos piparus, citrona sulu, lasi un šķidrumu no kārbiņas un samaisiet produktus, noregulējot ierīci 2. režīmā.*
- *Ielieciet biezeni bļodā.*
- *Uzvāriet nedaudz ūdens un izšķīdiniet tajā želatīnu.*
- *Iemaisiet želatīna šķīdumu laša biezenī.*
- *Ielieciet bļodā putotāju un putojiet krējumu apmēram 15 sekundes, lietojot pulsa režīmu.*
- *Ar koka karoti iemaisiet saputoto krējumu laša biezenī.*
- *Ielieciet galertu traukā, uzlieciet tam vāku un dažas stundas atdzesējiet ledusskapī.*
- *Rotājiet galertu ar ūdenskresēm.*

Maisījums sviestmaizēm

- 2 mazi, gabaliņos sagriezti burkāni
- 2-3 sagriezti pipargurķīši
- 75 g sagrieztu ziedkāpostu
- 75 g sagrieztas selerijas saknes
- zaļie garšaugi (pētersīlis, dilles, estragons, selerijas)
- 100 g majonēzes
- 100 g biezpiena
- sāls
- pipari

▸ *Sakapājiet burkānus, pipargurķīšus, ziedkāpostus, zaļos garšaugus un selerijas sakni. Iemaisiet tajos majonēzi un biezpienu, pievienojiet pēc garšas piparus un sāli.*

Kāpostu salāti spāņu gaumē

- 1 mazs sarkanais kāposts
- 2 sarkanie sīpoli
- 1 fenhelis
- 1 ābols
- viena apelsīna sula un 2 tējk. sarkanvīna etiķa
- 1 tējk. sinepju

▸ *Sajauciet sulu, sinepes, un etiķi. Izmantojot 1. režīmu, sagrieziet šķēlēs kāpostu, sīpolu, fenheli un ābolu.*
▸ *Sakārtojiet produktus salātu bļodā.*

Biskvītkūka

- 4 olas
- 30 ml ūdens (35°C)
- 1 šķipsniņa sāls
- 150 g cukura
- 1 maisiņš vaniļas cukura
- 150 g izsijātu miltu
- 3 g cepamā pulvera

▸ *Kuliet olas ar ūdeni apm. 2 minūtes. Pievienojiet cukuru, vanilīnu, mazliet sāls un maisiet apm. 1 minūti. Mīklai nav jālīp pie karotes. Ar lāpstiņu pievienojiet miltus un cepamo pulveri. Cepiet cepeškrāsnī apmēram 30-35 minūtes 170°C temperatūrā.*
▸ *Padoms: biskvītkūku var pildīt ar dažādiem krēmiem vai vienkārši ar putukrējumu un svaigiem augļiem.*

Tzatziki

- 1 gurķis
- 200 ml jogurta
- 1 tējk. olīveļļas
- 2 ķiploka daiviņas
- šķipsniņa sāls
- 1 tējk. sasmalcinātu diļļu
- dažas piparmētru lapas

▸ *Nomizojiet gurķi un sarīvējiet to, izmantojot 1. režīmu. Ielieciet sarīvēto gurķi caurdurī un nosusiniet.*
▸ *Piejauciet gurķim visus produktus, izņemot piparmētru lapas. Atdzesējiet salātus, ieliekot tos slēgtā bļodā ledusskapī uz vienu stundu. Pirms pasniegšanas pārkaisiet ar piparmētru lapiņām.*

Virtuvės kombainas: dalys ir priedai

A) Greičio reguliatorius
B) Variklis
C) Įmontuotas apsauginis blokatorius
D) Indas
E) Varžto gaubtuvėlis (maišytuvo tvirtinimo skylės uždarymui, kai maišytuvas nenaudojamas)
F) Įrankių laikiklis
G) Maišytuvo ąsotis
H) Indo kablys (įjungia ir išjungia saugiklį)
I) Indo dangtis
J) Maisto vamzdis
K) Stumtuvas
L) Maišytuvo dangtis
M) Uždangalas su uždaroma įdėklų saugykla
N) Įdėklas vidutiniam raikymui
O) Įdėklas smulkiam pjaustymui
P) Shredding insert medium
Q) Įdėklų laikiklis
R) Peiliukas (su apsauginiu dėklu)
S) Minkymo priedas
T) Trinantis diskas
U) Mentelė

Įžanga

Šiame aparate įmontuota automatinė šiluminio išjungimo sistema. Ši sistema automatiškai išjungs srovės tiekimą, kai tik aparatas perkais.

Jei jūsų aparatas staiga nustoja veikęs:

1. Ištraukite laidą iš rozetės.
2. Paspauskite 'PULSE / 0' mygtuką.
3. 60 minučių palikite aparatą atvėsti.
4. Įkiškite laidą į rozetę.
5. Vėl įjunkite aparatą.

Jei automatinė šiluminio išjungimo sistema įsijungia per dažnai, prašome kreiptis į vietinį Philips platintoją arba autorizuotą Philips aptarnavimo centrą.

ISPĖJIMAS: vengiant pavojaus sveikatai dėl neatidaus pakartotino šiluminės išjungimo sistemos įjungimo, šio aparato negalima prijungti prie laikmačio.

Svarbu žinoti

- Aparatu naudokitės tik kruopščiai perskaitę instrukcijas ir peržiūrėję iliustracijas.
- Pasilikite šias instrukcijas tolimesniam naodojimui.
- Prieš įjungdami aparatą patikrinkite, ar įtampa, nurodyta ant aparato, sutampa su įtampa vietiniame tinkle (110-127V arba 220-240V).
- Niekada nenaudokite priedų arba dalių, pagamintų kitose kompanijose arba specialiai

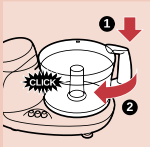
nerekomenduotų Philips. Jei tokie priedai arba dalys bus panaudotos, jūsų garantija nebegalios.
- Nenaudokite aparato, jei laidas, kyštukas ar kitos dalys yra pažeistos.
- Jei yra pažeistas laidas, vengiant rizikuoti, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre arba kvalifikuotų asmenų.
- Prieš naudodami aparatą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
- Neviršykite produktų kiekio ir paruošimo laiko, nurodyto lentelėje.
- Neviršykite didžiausio produktų kiekio, nurodyto ant indo arba maišytuvo ąsočio, t.y. neužpildykite jų virš didžiausios atžymos.
- Po panaudojimo aparatą tuoj pat išjunkite iš tinklo.
- Niekada pirštais arba kokiu nors daiktu (pvz. mentele) nestumkite produktų į maisto vamzdį, kol aparatas veikia. Šiam tikslui galima naudoti tik stumtuvą.
- Visada pirmiausiai išjunkite aparatą iš rozetės, tik tada kiškite pirštus arba kokį nors daiktą (pvz. mentelę) į maišytuvo ąsotį.
- Neleiskite aparato imti vaikams.
- Niekada nepalikite aparato be priežiūros.
- Niekada neišjunginėkite aparato, pasukdami dangtį. Aparatą visada išjunkite, paspausdami PULSE / 0 mygtuką.
- Prieš nuimdami bet kokį priedą, aparatą išjunkite.
- Niekada neįmerkite variklio į vandenį ar kitą skystį, neskalaukite jo po tekančiu vandeniu. Variklį valykite tik drėgna skepetėle.
- Jei tinkamai uždėsite maišytuvo ąsotį, indą ir varžto gaubtuvėlį, pasigirs spragtelėjimas.
- Trinantį diską, peiliuką ir minkymo priedą reikia uždėti ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.
- Prieš naudojimą nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.
- Venkite liesti aštrius peiliukus, ypač kai aparatas įjungtas į elektros lizdą.
- Jei peiliukai apsivelia, pirmiausiai išjunkite aparatą iš rozetės, tik tada nuimkite produktus, kurie apvėlė peiliukus.
- Palaukite, kol karšti produktai atvės, tik tada juos apdorokite (didžiausia temperatūra 80°C).
- Jei apdorojate putojantį skystį, nepilkite į maišytuvo ąsotį daugiau, nei 1 litrą, tada skystis neišsitaškys.
- Triukšmo lygis: Lc= 83 dB [A]

Atminkite, kad jei maišytuvas ir indas uždėti tinkamai, veiks tik maišytuvas.

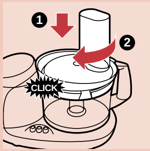
Naudojantis aparatu

Indas

- Jei norite naudoti indą, nuimkite maišytuvo ąsotį ir uždenkite tvirtinančią skylę varžto gaubtuvėliu. Visos indo funkcijos veiks tik tada, kai maišytuvo ąsotis bus nuimtas.



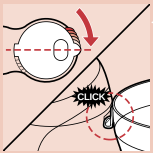
1 Indą ant virtuvės kombaino uždėkite, sukdami rankeną strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas.



2 Ant indo uždėkite dangtį. Dangtį sukite strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas (tam reikės šiek tiek pastangų).

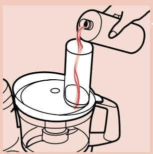
Įmontuota apsauginė spyna

- *Ant variklio ir dangčio yra žymės. Aparatas veiks tik tada, kai strėlytė ant variklio bus tiesiai prieš žymę ant dangčio. Ant variklio ir dangčio yra žymės. Aparatas veiks tik tada, kai strėlytė ant variklio bus tiesiai prieš žymę ant dangčio.*

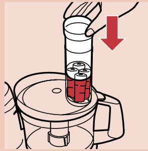


1 Įsitikinkite, ar žymė ant dangčio ir strėlytė ant indo yra tiesiai viena prieš kitą. Dabar dangčio išsikišimas dengia rankenos angą.

Maisto vamzdis ir stumtuvas



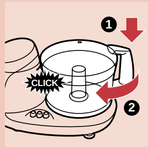
1 Maisto vamzdį naudokite papildomam skystų ir / arba kietų produktų įdėjimui. Stumtuvu kietus produktus stumkite maisto vamzdžiu.



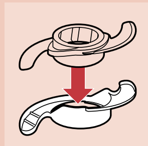
2 Stumtuvu taip pat galite uždengti maisto vamzdį, tada produktai neiškris iš vamzdžio.

Peiliukas

- Peiliuku galima kapoti, maišyti, trinti ir ruošti pyragų mišinius.

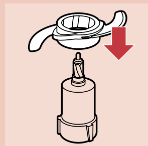


1 Indą uždėkite ant variklio.

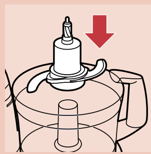


2 Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.

Peiliuko ašmenys labai aštrūs. Venkite juos liesti!



3 Peiliuką uždėkite ant įrankių laikiklio.



4 Įrankių laikiklį įstatykite į indą.

5 Produktus sudėkite į indą. Didelius maisto gabalus susmulkinkite į maždaug 3 x 3 cm dydžio gabalėlius. Ant indo uždėkite dangtį.



6 **Greičio režimai leidžia optimaliai pritaikyti aparato greitį.**

- *režimas 'PULSE / 0' : pulsiniam veikimui ir aparato išjungimui. Jei PULSE / 0 mygtukas įspaustas, aparatas veikia didžiausiu greičiu. Mygtuką atleidus, aparatas išsijungia.*
- *režimas 1: normalus greitis.*
- *režimas 2: didelis greitis.*

Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje. Apdorojimas trunka 1 - 60 sekundžių.

Patarimai

- **Aparatas kapoja labai greitai. Laikas nuo laiko įjungiant pulsinį režimą, maistas nebus sukapotas per smulkiai.**
- **Kai kapojate (kietą) sūrį, aparatas negali veikti per ilgai. Sūris įkais, ims tirpti ir ištiš.**
- **Peiliuku nekapokite labai kietų produktų (kavos pupelių, muškato riešutų, ledo kubelių). Peiliukas gali atšipti.**

Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar indo viduje:

1 Išjunkite aparatą.

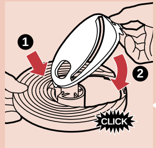
2 Nuo indo nuimkite dangtį.

3 Produktus pašalinkite mentele.

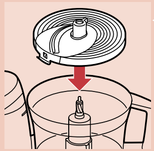
Įdėklai

Įdėklų ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų!

Niekada nenaudokite įdėklų kietiems produktams, tokiems, kaip ledo kubeliai, apdoroti

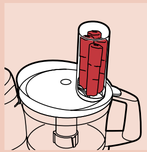


1 **Įdėkite pasirinktą įdėklą į įdėklų laikiklį.**



2 **Įdėklų laikiklį uždėkite ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.**

3 **Ant indo uždėkite dangtį.**



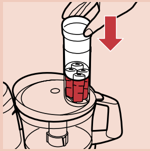
4 **Produktus sudėkite į maisto vamzdį. Stambius gabalus susmulkinkite, kad jie tilptų į maisto vamzdį.**

5 **Geriausius rezultatus pasieksite, vamzdį užpildę tolygiai.**

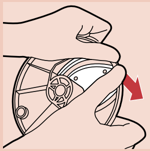
Kai turite supjaustyti didelį maisto kiekį, vienu metu apdorokite tik mažas krūveles ir reguliariai ištuštinkite indą po kiekvienos krūvelės.

3 **Optimalius rezultatus pasieksite, pasirinkę atitinkamą greičio režimą. Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje.**

Apdorojimas trunka 10-60 sekundžių.



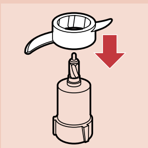
4 Stumtuvu lėtai ir pastoviai stumkite produktus maisto vamzdžiu.



5 Jei norite išimti įdėklą iš įdėklų laikiklio, rankomis suimkite nugarėle į jus atsuktą laikiklį. Nykščiais paspauskite įdėklo kraštus ir jis iškris iš laikiklio.

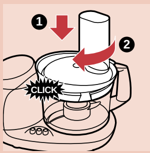
Minkymo priedas

Minkymo priedą galima naudoti duonos ir pyragaičių tešlos minkymui, plaktos tešlos ir pyragų mišinio maišymui.

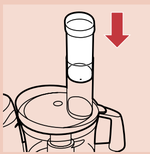


6 Uždėkite minkymo priedą ant įrankių laikiklio.

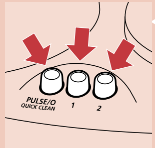
7 Produktus sudėkite į indą.



8 Indą uždenkite dangčiu.



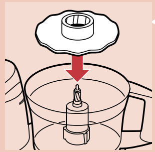
9 Maisto vamzdį uždenkite, įdėdami į jį stumtuvą.



10 Optimalius rezultatus pasieksite, pasrinkę tinkamą greitį. Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje.

Trinantis diskas

Trinantį diską taip pat galite naudoti majonezo paruošimui, grietinėlės ir kiaušinių baltymų išplakimui.



11 Trinantį diską uždėkite ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.

12 Produktus sudėkite į indą ir ant jo uždėkite dangtį.

13 Optimalius rezultatus pasieksite, pasirinkę tinkamą greitį. Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje.

Patarimai

- Kai norite išplakti kiaušinių baltymus, įsitikinkite, ar baltymai yra kambario temperatūros.

Kiaušinius iš šaldytuvo išimkite, likus mažiausiai pusvalandžiui iki naudojimo.

- Visi produktai majonezo gamybai turi būti kambario temperatūros.

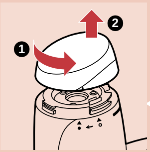
Aliejų galima įpilti per skylutę stumtuvo dugne.

◗ Jei ruošiatės plakti grietinėlę, ji turi būti ką tik išimta iš šaldytuvo. Paruošimo laikas nurodytas lentelėje. Grietinėlės negalima plakti per ilgai.

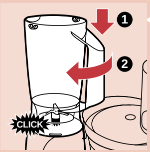
Procesą geriau kontroliuosite, naudodami pulsinį režimą.

Maišytuvas

Maišytuvas skirtas:
- Skysčių maišymui, t.y. pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, kokteiliams.
- Minkštų produktų, pvz. blynų tešlos ar majonezo, maišymui.
- Virtų produktų (kūdikių maistelio) trynimui.

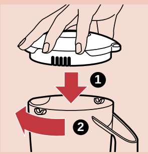


14 Nuimkite varžto gaubtuvėlį.



15 Maišytuvo ąsotį įstatykite į tvirtinančią skylę - sukite strėlytės kryptimi, kol jis įsitvirtins.

Per stipriai nespauskite maišytuvo ąsočio rankenos.

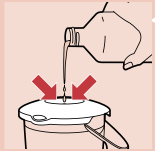


16 Produktus sudėkite į maišytuvo ąsotį.

17 Užsukite dangtį ant maišytuvo ąsočio.

18 Įjunkite aparatą ir išmaišykite produktus. Greičio režimai leidžia pasirinkti optimalų greitį. Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje.

Patarimai



◗ Skystus produktus į maišytuvo ąsotį pilkite per skylę dangtyje.
◗ Kuo ilgiau veiks aparatas, tuo geriau bus sumaišyti produktai.
◗ Stambius gabalus supjaustykite į smulkesnius, tik tada dėkite į maišytuvą. Jei norite paruošti didelį kiekį, ruoškite mažas produktų krūveles, o nebandykite vienu metu apdoroti didelį kiekį.
◗ Jei abejojate, kurį greitį rinktis, visada rinkitės didžiausią greitį (2 padėtis).

Jei produktai prilipo prie maišytuvo ąsočio sienelės:

1 Išjunkite aparatą ir ištraukite laidą iš rozetės.

2 Nuimkite dangtį.

Niekada nenuimkite dangčio, kol aparatas dar veikia.

3 Produktus nuo ąsočio sienelės pašalinkite mentele.

Mentelę laikykite saugiu atstumu nuo pjaunančio įtaiso ašmenų (maždaug 2 cm).

Valymas

Prieš valydami variklį visada išjunkite aparatą i rozetės.

1 Variklį valykite drėgna skepetėle. Neįmerkite variklio į vandenį ir neskalaukite jo.

2 Dalis, kurios lietėsi su maistu, karštu vandeniu ir indų plovikliu plaukite iškart po panaudojimo .

◗ Indą, indo dangtį, stumtuvą ir priedus galite plauti pamuilėse.
Šios dalys išbandytos atsparumui pamuilėms pagal DIN EM 12875.
Uždangalas su saugykla ir maišytuvo ąsotis neatsparūs pamuilėms!

Peiliuką, maišytuvo pjovimo įtaisą ir įdėklus valykite labai atsargiai. Jų ašmenys yra labai aštrūs!

Įsitikinkite, ar peiliuko, maišytuvo pjovimo įtaiso ir įdėklų ašmenys nesiliečia su kietais daiktais, nes jie gali atšipti.

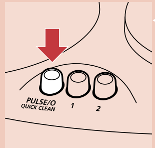
Kai kurie produktai nudažo priedų paviršių. Tai nedaro neigiamo poveikio priedams. Dažniausiai po kiek laiko spalva išnyksta.

Greitas maišytuvo valymas



1 Įpilkite drungno vandens (ne daugiau, kaip 0, 5 litro) ir šiek tiek indų ploviklio į maišytuvo ąsotį.

2 Uždėkite dangtį.

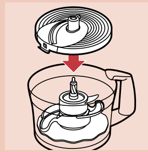


3 Keletą minučių leiskite aparatui veikti pulsiniu režimu (aparatas išsijungs, kai atleisite mygtuką).

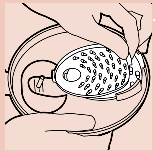
4 Nuimkite maišytuvo ąsotį ir praskalaukite jį švariu vandeniu.

Saugojimas

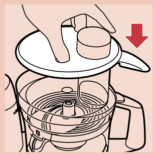
Saugyklėlė



◗ Sudėkite priedus (trinantį diską, peiliuką, minkymo priedą, įdėklų laikiklį) ant įrankių laikiklio ir laikykite juos inde. Paskutinį visada uždėkite įdėklų laikiklį.



◗ Du įdėklus galite laikyti saugykloje uždangale, kuris dengia indo dangtį, tai nurodyta uždangalo viduje. Įdėklų į uždangalą nereikia spausti, jie turi įslysti.



◗ Uždangalą su įdėklų saugykla uždėkite ant permatomo indo dangčio.
◗ Laidą apvyniokite apie ritę ant aparato nugarėlės.

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga infomacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurioadresas yra **www.philips.com** arba kreiptis į vietinį Philips platintoją.

Kiekiai ir paruošimo laikas

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Plakta tešla (blynams) - plakimas	250ml pieno	2 /	Pirmiausiai į maišytuvą supilkite pieną, tada sudėkite sausus produktus. Maišykite produktus maždaug 1 minutę. Jei reikia, procedūrą pakartokite 2 kartus.	Blynai, vafliai
Duonos trupiniai - kapojimas	100g	2 /	Naudokite sausą, traškančią duoną	Patiekalai su duonos trupiniais ir džiuvėsiais
Sviestas iš grietinėlės - plakimas	300g	2 /	Lengviau apdorosite minkštą sviestą.	Desertai, užpilai
Daržovės (morkos, ropės, baltieji ridikai) - raikymas	350g	2 /	Daržoves supjaustykite gabalėliais, telpančiais į vamzdį. Vamzdį užpildykite gabalėliais ir sutrinkite juos, lengvai spausdami stumtuvu.	Papuošimai, žalios daržovės, ropių patiekalai, pyragai, tiršti padažai
Daržovės (morkos, salierai) - raikymas	350g	2 / P /	Vamzdį užpildykite daržovių gabalėliais ir atsargiai spauskite jas stumtuvu.	Salotos
Sūris (parmezanas) - kapojimas	200g	2 /	Paimkite gabalą nulupto parmezano ir supjaustykite maždaug 3 x 3cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, sriuba, padažai, patiekalai su džiuvėsiais

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Sūris (gouda) - pjaustymas	200g	2 /	Supjaustykite sūrį gabalėliais, telpančiais į vamzdį. Atsargiai spauskite stumtuvu.	Padažai, picos, patiekalai su džiuvėsiais, fondiu
Šokoladas - kapojimas	200g	2 /	Naudokite kietą, vientisą šokoladą. Sulaužykite jį 2 cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, padažai, sausainiai, pudingai, putėsiai
Virtos pupos, žirniai - trynimas	250g	2 /	Naudokite virtus žirnius ar pupas. Jei reikia mišinį suskystinti, įpilkite truputį skysčio.	Tyrelės, sriubos
Virtos daržovės ir mėsa - trynimas	300g	2 /	Jei įpilsite tik truputį skysčio, tyrelė bus tirštesnė, vis įpilant skysčio, tyrelė bus skystesnė.	Kūdikių ir naujagimių maistelis
Agurkai - raikymas	1 agurkas	1 /	Sudėkite agurką į vamzdį ir atsargiai spauskite.	Salotos, papuošimai
Tešla (duonai) - minkymas	350g miltų	2 /	Šiltą vandenį sumaišykite su mielėmis ir cukrumi. Sudėkite miltus, aliejų bei druską ir minkykite maždaug 90 sekundžių. Palikite iškilti 30 minučių.	Duona

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Tešla (picoms) - minkymas	400g miltų	2 /	Ta pati procedūra, kaip ir duonos tešlai. Tešlą minkykite maždaug 1 minutę. Pirmiausiai suberkite miltus, tada sudėkite kitus produktus.	Pica
Tešla (trupininiams sausainiams) - minkymas	200g miltų	2 /	Naudokite šaltą margariną, supjaustytą 2 cm dydžio gabalėliais. Visus produktus sudėkite į indą ir suminkykite tešlą į kamuolį. Prieš tolimesnį apdorojimą palikite tešlą atvėsti.	Obuolių pyragai, saldūs biskvitai, vaisiniai pyragai
Tešla (tortams, pyragams) - minkymas	200g miltų	2 /	Naudokite šaltą margariną ir šaltą vandenį. Miltus suberkite į indą ir sudėkite margariną, supjaustytą 2 cm dydžio gabalėliais. Maišykite didžiausiu greičiu, kol tešla ims trupėti, tada maišydami supilkite šaltą vandenį. Baikite, kai tik tešla ims susiminkyti į kamuolį. Prieš tolimesnį apdorojimą palikite tešlą atvėsti.	Vaisiniai tortai, pyragai, bandelės su lašinukais
Tešla (mielinė) - minkymas	300g miltų	2 /	Pirmiausiai atskirame inde sumaišykite mieles, šiltą pieną ir šiek tiek cukraus. Visus produktus sudėkite į virtuvės kombaino indą ir minkykite, kol tešla taps minkšta ir nebelips prie indo sienelės (truks maždaug 1 minutę). Palikite tešlą iškilti 30 minučių.	Aukštos kokybės duona
Kiaušinių baltymai - trynimas	4 kiaušinių baltymai	2 /	Naudokite kambario temperatūros kiaušinių baltymus. Pastaba: naudokite mažiausiai 2 kiaušinių baltymus.	Pudingai, suflė, morengai
Vaisiai (pvz. obuoliai, bananai) - kapojimas / trynimas	500g	P /	Patarimas: įlašinus truputį citrinos sulčių, vaisiai nepakeis spalvos. Įpylus šiek tiek skysčio, tyrelė bus vientisesnė.	Pudingai, kūdikių maistelis
Česnakai - kapojimas	300g	P /	Nulupkite česnaką. Visada keletą kartų įjunkite pulsinį režimą, tada česnakai nebus sukapoti per smulkiai. Naudokite bent 150g.	Papuošimai, tiršti padažai
Žalumynai (pvz. petražolės) - kapojimas	Mažiausiai 75g	2/P /	Prieš kapodami, žalumynus nuplaukite ir nusausinkite	Padažai, sriubos, papuošimai, sviestas su žalumynais

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Sultys (pvz. papajos, arbūzo, kriaušių) - maišymas	500g (visas kiekis)	2 /	Įpylus vandens ar kito skysčio (nebūtinai), sultys bus skystesnės.	Vaisių sultys
Majonezas - trynimas	3 kiaušiniai	1-2 /	Visi produktai turi būti kambario temperatūros. Pastaba: naudokite mažiausiai vieną didelį kiaušinį arba dviejų kiaušinių trynius. Kiaušinį ir truputį acto sudėkite į indą ir lašindami supilkite aliejų.	Salotos, papuošimai ir kepsnių padažai
Džiovinta mėsa - malimas	300g	2/ P /	Pirmiausiai pašalinkite visas sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm dydžio kubeliais. Naudojant pulsinį režimą, mėsa nesusitrins.	Totoriški pjausniai, mėsainiai, mėsos kukuliai
Pieno kokteiliai - maišymas	250ml pieno	2 /	Vaisius (pvz. bananus, braškes) sutrinkite su cukrumi, pienu, ledais ir gerai išmaišykite.	Pieno kokteiliai
Mišinys pyragui - maišymas	3 kiaušiniai	2 /	Produktai turi būti kambario temperatūros. Maišykite suminkštėjusį sviestą ir cukrų, kol mišinys taps minkštas ir vientisas. Tada supilkite pieną. sudėkite kiaušinius ir suberkite miltus.	Įvairūs pyragai

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Riešutai - kapojimas	250g	2/ P /	Pulsiniu režimu sukaposite stambiau, 2 greičiu - smulkiau.	Salotos, duona, migdolų pasta, pudingai
Svogūnai - kapojimas	400g	P /	Svogūnus nulupkite ir supjaustykite į 4 dalis. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g. Visada keletą kartų įjunkite pulsinį režimą, tada svogūnai nebus sukapoti per smulkiai.	Skrudintos bulvės, papuošimai
Svogūnai - raikymas	300g	1 /	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į vamzdį telpančiais gabalėliais. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g.	Skrudintos bulvės, papuošimai
Paukštiena - malimas	200g	2/ P /	Pirmiausiai pašalinkite visus kaulus ir sausgysles. Mėsą supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais. Malant pulsiniu režimu, mėsa mažiau susitrins.	Kapota mėsa
Sriubos - maišymas	500ml	2 /	Naudokite virtas daržoves	Sriubos, padažai
Plakta grietinėlė - plakimas	350ml	P /	Naudokite tiesiai iš šaldytuvo išimtą grietinėlę. Pastaba: naudokite bent 125ml grietinėlės. Grietinėlė bus išplakta maždaug po 20 sekundžių.	Papuošimai, kremas, ledų desertai

Receptai

Brokolių sriuba (4 žmonėms)

or

- 50g prinokinto goudos sūrio
- 300g virtų brokolių (kotų ir žiedynų)
- brokolių nuoviras
- 2 supjaustytos virtos bulvės
- 2 sultinio kubeliai
- 2 arb. šaukšteliai neplaktos grietinėlės
- kari
- druska
- pipirai
- muškato riešutai

- *Supjaustykite sūrį. Brokolius sutrinkite kartu su virtomis bulvėmis ir šiek tiek brokolių nuoviro. Brokolių tyrele, likusiu nuoviru ir sultinio kubeliais užpildykite menzūrą iki 750ml. Sudėkite tyrelę į puodą, maišydami užvirkite. Įmaišykite sūrį ir pagardinkite kariu, druska, pipirais ir muškato riešutais. Po to sudėkite grietinėlę.*

Vaisių pyragas

- 450 g sausų perpus padalintų datulių be kauliukų
- 200 g uz pusēm sadalītu žāvētu plūmju
- 650 g pekano riešutų
- 160 g kokoso drožlių
- 300 g ananasų skiltelių
- 1 skardinę (400 g) kondensuoto pieno su cukrumi
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės

- *Ištepkite riebalais dvi 20 cm ilgio kepimo skardas ir orkaitę įkaitinkite iki 135° C.*
- *Pusiau padalintas datules ir slyvas sudėkite į maisto ruošimo dubenį ir smulkinkite apie 30 sekundžių maksimaliu greičiu. Tuomet ištuštinkite dubenį.*
- *Pekano riešutus sudėkite į maisto ruošimo dubenį ir sukapokite juos, naudodami pulsuojančią funkciją. Po to dubenį ištuštinkite.*
- *Ananasus sudėkite į maisto ruošimo dubenį ir susmulkinkite juos, naudodami pulsuojančią funkciją. Ištuštinkite dubenį.*
- *Sumaiúykite datules, slyvas, pekano rieúutus, ananasus ir kokoso droěles diděiajame dubenyje.*
- *Supilkite pieną ir vanilę, ir viską išmaišykite.*
- *Vaisių mišinį sudėkite į kepimo skardą ir pyragą kepkite 135° C apie 90 minučių.*
- *Negaminkite pagal šį receptą be pertraukų daugiau nei vieną kartą. Norėdami pagaminti didesnį pyrago kiekį, prietaisą palikite atvėsti ir gaminkite iš naujo.*

Bulvių košė

- 750g virtų daržovių
- maždaug 250ml karšto (90°C) pieno
- 1 arb. šaukštelis sviesto
- druska

- *Pirmiausiai sutrinkite bulves, tada įpilkite pieno, sudėkite druską ir sviestą. Maišykite tik apie 30 sekundžių 1 greičiu, tada košė nelips.*

Majonezas

- 2 kiaušinių tryniai arba 1 didelis kiaušinis
- 1 arb. šaukštelis garstyčių
- 1 arb. šaukštelis acto
- 200ml aliejaus

- *Produktai turi būti kambario temperatūros. Į indą įstatykite trinantį diską. Į indą sudėkite kiaušinių trynius arba kiaušinį, garstyčias ir actą. Naudokite 1 arba 2 greitį. Po truputį ant besisukančio disko per maisto vamzdį pilkite aliejų. Aliejų galite pilti per skylę stumtuve.*
- *Patarimas gaminant totorišką padažą: pridėkite petražolių, kornišonų ir kietai virtų kiaušinių.*
- *Patarimas, gaminant kokteilinį padažą: prie 100ml majonezo pridėkite šalto kremo, šlakelį viskio, 3 arb. šaukštelius pomidorų pastos ir šlakelį imbierinio sirupo.*

Pieno kokteilis

- 175ml pieno
- 10g cukraus
- 1/2 banano arba maždaug 65g kitų šviežių vaisių
- 50g vanilinių ledų

- *Visus produktus maišykite tol, kol mišinys išputos.*

Pica

- 400g miltų
- 40ml aliejaus
- 1/2 arb. šaukštelio druskos
- 20g šviežių mielių arba 1,5 pakelio džiovintų miellių
- maždaug 240ml 35°C temperatūros vandens

Užpilui:
- 300ml nusunktų konservuotų pomidorų
- 1 arb. šaukštelis maišytų itališkų žalumynų (džiovintų arba šviežių)
- 1 svogūnas
- 2 česnako skiltelės
- druska ir pipirai
- cukrus
- Produktai ant padažo : alyvuogės, saliami, artišokai, grybai, ančiuviai, mocarelos sūris, pipirai, tarkuotas subrandintas sūris ir alyvų aliejus pagal skonį.

- *į indą įstatykite minkantį priedą. Visus produktus sudėkite į indą ir pasirinkite 2 greitį. Minkykite tešlą maždaug 1 minutę, kol susiformuos minkštas kamuolys. Viena ranka prilaikykite aparatą, kad jis nejudėtų darbiniu paviršiumi. Tešlą sudėkitė į atskirą indą, uždenkite jį drėgna skepetėle ir palikite iškilti maždaug 30 minučių.*
- *Svogūną ir česnakus kapokite peiliuku. Sukapotą svogūną ir česnakus kepinkite, kol jie taps permatomi.*
- *Sudėkite nusunktus pomidorus bei žalumynus ir pavirinkite padažą maždaug 10 minučių.*
- *Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi. Palaukite, kol padažas atvės.*
- *Įkaitinkite orkaitę iki 250°C temperatūros.*
- *Išminkykite tešlą ant miltuoto paviršiaus ir padarykite du apskritimus. Sudėkite juos į riebalais*

išteptą kepimo skardą. Užpilą sudėkite ant picos, pakraščius palikite laisvus. Sudėkite norimus produktus, apibarstykite picą tarkuotu sūriu ir užlašinkite truputį alyvų aliejaus.
- *Picas kepkite 12 - 15 minučių.*

Apibarstytos bulvės su cukinija

- 375g bulvių
- žiupsnelis druskos
- 1 cukinija (maždaug 250g)
- 1 sutrinta česnako skiltelė
- maždaug 40g sviesto + sviestas skardos ištepimui
- 2 arb. šaukšteliai itališkų arba Provanso žalumynų
- 1 didelis kiaušinis
- 75ml plaktos grietinėlės
- 75ml pieno
- pipirai
- 70g pusiau sunokinto sūrio

- *Nulupkite ir nuplaukite bulves*
- *Raikantį įdėklą įdėkite į įrankių laikiklį, o šį įstatykite į indą. Bulves ir cukiniją supjaustykite 1 greičiu.*
- *Bulvių riekeles virkite pasūdytame vandenyje, kol jos bus beveik minkštos.*
- *Riekeles sudėkite į koštuvą ir gerai nusausinkite.*
- *Į keptuvę įdėkite 20g sviesto, pusę cukinijos riekelių vis apversdami kepinkite 3 minutes. Riekeles apibarstykite 1 arb. šaukšteliu itališkų arba Provanso žalumynų.*
- *Iškeptas cukinijos riekeles nusausinkite ant virtuvinio popieriaus.*
- *Ištepkite riebalais negilią skardą ir bulvių bei cukinijos riekeles pakaitom sudėkite taip, kad jos dalinai dengtų vienos kitas kaip stogo čerpės.*
- *Kiaušinius, grietinėlę ir pieną suplakite peiliuku, 2 greičiu. Pagal skonį pridėkite pipirų ir druskos, o šį mišinį užpilkite ant bulvių ir cukinijos riekelių.*
- *Raikantį priedą pakeiskite pjaunančiu, supjaustykite sūrį 2 greičiu ir apibarstykite juo patiekalą.*
- *Skardą įdėkite į įkaitintą (200°C) orkaitę ir skrudinkite joje apie 15 minučių.*

Lašišos putėsiai

- 1 skardinė lašišos (220g)
- 2 želatinos lakšteliai
- keli porų kotai
- žiupsnelis druskos
- žiupsnelis raudonųjų pipirų
- pusė arb. šaukštelio citrinos sulčių
- 125ml plaktos grietinėlės
- 1 nedidelis svogūnas
- salotos papuošimui

- *Išmirkykite želatiną dideliame vandens kiekyje.*
- *Virtuvės kombaine pulsiniu režimu sukapokite porus ir svogūnus.*
- *Pašalinkite lašišos kaulus ir odą.*
- *Ant sukapotų porų ir svogūnų sudėkite druską, raudonuosius pipirus, lašišą ir skystį iš skardinės, sutrinkite produktus 2 greičiu.*

- *Tyrelę sudėkite į indą.*
- *Užvirkite truputį vandens ir ištirpinkite jame želatiną.*
- *Želatinos tirpalu perpilkite lašišos tyrelę.*
- *Į indą įstatykite trinantį diską ir pulsiniu režimu maždaug 15 sekundžių plakite grietinėlę.*
- *Plaktą grietinėlę į lašišos tyrelę sudėkite mediniu šaukštu.*
- *Sudėkite putėsius į indą, uždenkite jį ir keletą valandų šaldykite šaldytuve.*
- *Putėsius papuoškite salotomis.*

Sumuštinių aptepas

- 2 nedidelės supjaustytos morkos
- 2-3 supjaustyti kornišonai
- 75g supjaustytų žiedinių kopūstų
- 75g supjaustytų gumbinių salierų
- Žalumynai (petražolės, krapai, taragonas, supjaustyti salierų kotai)
- 100g majonezo
- 100g varškės
- druska
- pipirai

- *Smulkiai sukapokite morkas, kornišonus, žiedinius kopūstus, žalumynus, salierų kotus ir gumbinius salierus. Atsargiai įmaišykite majonezą ir varškę bei pagardinkite pipirais ir druska.*

Ispaniškos kopūstų salotos

- 1 nedidelis raudonasis kopūstas
- 2 raudonieji svogūnai
- 1 krapo stiebelis
- 1 obuolys
- vieno apelsino sultys ir 2 arb. šaukšteliai raudonojo vyno acto
- 1 arb. šaukštelis garstyčių

- *Sumaišykite sultis, garstyčias ir actą. Supjaustykite kopūstą, svogūnus, krapus ir obuolį 1 greičiu.*
- *Produktus sudėkite į salotinę.*

Lengvos tešlos pyragas

- 4 kiaušiniai
- 30ml vandens (35°C)
- žiupsnelis druskos
- 150g cukraus
- 1 maišelis vanilinio cukraus
- 150g nusijotų miltų
- 3g kepimo miltelių

- *Kiaušinius plakite su vandeniu maždaug 2 minutes. Po truputį sudėkite cukrų, vanilę bei druską ir maišykite apie 1 minutę. Mišinys iš šaukšto turi lietis kaip platus kaspinas. Miltus ir kepimo miltelius įmaišykite mentele. Kepkite maždaug 170°C temperatūros orkaitėje apie 30 - 35 minutes.*
- *Patarimas: lengvos tešlos pyragą galite pripildyti įvairiais kremais arba paprasčiausiai plakta grietinėle su šviežiais vaisiais.*

Agurkų salotos (cacikai)

- 1 agurkas
- 200ml jogurto
- 1 arb. šaukštelis alyvų aliejaus
- 2 česnako skiltelės
- žiupsnelis druskos
- 1 arb. šaukštelis smulkiai sukapotų krapų
- keli mėtų lapeliai

- *Nulupkite agurką ir supjaustykite jį 1 greičiu. Supjaustytą agurką sudėkite į koštuvą ir gerai nusausinkite.*
- *Su agurku sumaišykite kitus produktus išskyrus mėtų lapelius. Salotas atšaldykite - sudėkite į uždarą indą ir valandai įdėkite į šaldytuvą. Ant viršaus prieš patiekiant užbarstykite mėtos lapelius.*

Кухненски робот: части и

A) Регулатор на скоростта
B) Задвижващ блок
C) Вградена защитна блокировка
D) Купа
E) Капак на винт (за затваряне на отвора за закрепване на блендера, когато блендерът не се използва)
F) Ротор
G) Кана на блендера
H) Езиче на капака (задейства и освобождава защитния ключ)
I) Капак на купата
J) Подаваща тръба
K) Бутало
L) Капак на каната на блендера
M) Похлупак с място за закопчаване на дискове
N) Диск за средно нарязване
O) Диск за фино настъргване
P) Диск за средно настъргване
Q) Приставка за дискове
R) Нож (с предпазител)
S) Приставка за месене
T) Диск за разбиване
U) Лопатка

Увод

Този уред е съоръжен със автоматична термична система за изключване. Тази система изключва автоматично електрозахранването на уреда при прегряване.

Ако уредът ви внезапно спре да работи:

1 Извадете щепсела на захранващия кабел от контакта.

2 Натиснете бутона "PULSE / 0", за да изключите уреда.

3 Оставете уредът да се охлажда около 60 минути.

4 Включете щепсела на захранващия кабел в контакта.

5 Включете отново уреда.

Обърнете се към Вашия местен търговец на Philips или упълномощен от Philips сервиз, ако автоматичната термична система за изключване се задейства прекалено често.

ВНИМАНИЕ: За да се избегне опасн ситуация, този уред не трябва никога да се включва към ключ с таймер.

Важно

- **Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и разгледайте илюстрациите.**
- **Запазете това ръководство за експлоатация за бъдещи справки.**

- Преди да включите уреда в мрежата, проверете дали напрежението, отбелязано на уреда, отговаря на напрежението в местната електрическа мрежа (110-127V или 220-240V).
- Никога не използвайте принадлежности или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива принадлежности или части вашата гаранция става невалидна.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от Philips, упълномощен сервизен център на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.
- Почистете старателно частите, които ще влизат в допир с храна, преди да използвате уреда за първи път.
- Не превишавайте количествата и времената на приготвяне, посочени в таблиците и рецептите.
- Не превишавайте максималното количество, посочено на купата или каната на блендера, т.е. не пълнете над най-горната черта на скалата.
- Веднага след употреба изваждайте щепсела на уреда от контакта.
- Никога не натискайте продуктите в подаващата тръба с пръсти или някакъв предмет (например лопатка), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само буталото.
- Винаги изключвайте щепсела на уреда от контакта, преди да бъркате в каната на блендера с пръсти или някакъв предмет (напр. лопатка).
- Пазете уреда от достъпа на деца.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Никога не изключвайте уреда чрез завъртане на капака. Винаги изключвайте уреда с натискане на бутона PULSE / 0.
- Изключвайте уреда, преди да откачате някоя приставка.
- Никога не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го изплаквайте с течаща вода. Използвайте за почистване на задвижващия блок само влажна кърпа.
- Когато монтирате правилно каната на блендера, купата и капака на винт, ще чувате щракване.
- Дискът за разбиване, ножът и приставката за месене трябва да се слагат на ротора, който се намира в купата.
- Сваляйте предпазителя на ножа преди употреба.
- Избягвайте да пипате ОСТРИТЕ режещи ръбове на ножовете и дисковете, особено когато уредът е включен в контакта.
- Ако някой от ножовете заседне, извадете щепсела на уреда от контакта, преди да

отстранявате продуктите, които са блокирали ножовете.

- Оставете горещите продукти да се охладят, преди да ги обработвате (макс. температура 80°C/175°F).
- Ако обработвате течност, която е склонна да се разпенва, не наливайте повече от 1 литър в каната на блендера, за да избегнете изливане.

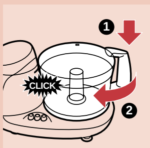
Отбележете, че, ако са монтирани правилно както блендерът, така и купата, ще работи самоблендерът.

- Ниво на шума: Lc= 83 дБ [A]

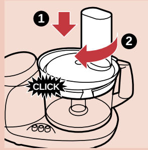
Използване на уреда

Купа

- Ако искате да използвате купата, свалете каната на блендера и закрийте отвора за закрепване с капака на винт. Всички функции, изискващи използване на купата, ще се изпълняват, само ако каната на блендера е свалена.



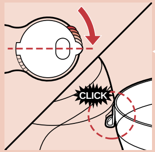
1 Монтирайте купата на блока за обработване на продукти чрез завъртане на дръжката в посока на стрелката, докато не чуете щракване.



2 Сложете капака на купата. Завъртете го в посока на стрелката, докато не чуете щракване (това изисква малко усилие).

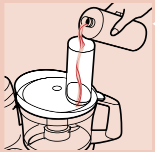
Вградена защитна блокировка

- *Задвижващият блок, както и капакът са снабдени със знаци. Уредът ще работи само, ако стрелката на задвижващия блок е разположена право срещу знака на капака.*

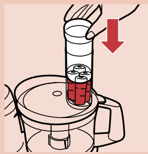


1 Внимавайте знакът на капака и стрелката на купата да са право един срещу друг. Издатината на капака тогава ще покрива отвора на дръжката.

Подаваща тръба и бутало

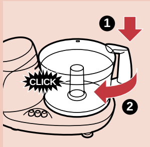


1 Използвайте подаващата тръба за добавяне на течности и / или твърди съставки. Използвайте буталото за избутване на твърдите продукти надолу по подаващата тръба.



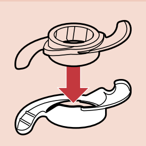
2 Можете също да използвате буталото за затваряне на подаващата тръба, за да предотвратите изскачане на продуктите от нея.

Нож



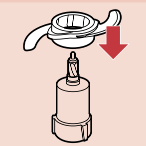
◗ Ножът може да се използва за накълцване, размесване, разбиване, приготвяне на пюре и на смес за кекс.

1 Сложете купата върху задвижващия блок.

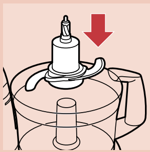


2 Свалете предпазителя от ножа.

Режещите ръбове на ножа са много остри Избягвайте да ги докосвате!

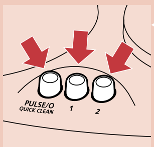


3 Сложете ножа върху ротора.



4 Сложете ротора в купата.

5 Сложете продуктите в купата. Нарежете предварително големите късове продукти на парчета около 3 x 3 см. Сложете капака на купата.



6 Бутоните Ви дават възможност да регулирате скоростта на уреда за получаване на най-добри резултати.

- *Бутон "PULSE / 0": за импулсна работа и за изключване на уреда. Ако е натиснат бутонът PULSE / 0 уредът работи с максималните си обороти. Уредът спира, когато се отпусне бутонът.*
- *бутон 1: за нормални обороти.*
- *бутон 2: за високи обороти*

Вж. таблицата за препоръчваните обороти. Обработването отнема 10 - 60 секунди.

Полезни съвети

◗ Уредът извършва смилането много бързо. Използвайте импулсната функция за кратки периоди, за да не смелите продуктите прекалено на ситно.

◗ Не оставяйте уредът да работи продължително, когато стържете (твърдо) сирене. То ще се нагрее прекалено, ще започне да се топи и ще стане на бучки.

◗ Не използвайте ножа за накълцване на много твърди продукти, като например кафе на зърна, индийско орехче и кубчета лед. Ножът може да се затъпи.

Ако продуктите полепнат по ножа или по вътрешността на купата:

1 Изключете уреда.

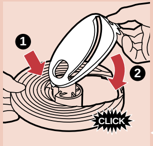
2 Свалете капака от купата.

3 Отстранете продуктите с лопатката.

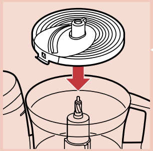
Дискове

Режещите ръбове на дисковете са много остри. Не ги докосвайте!

Не обработвайте с дисковете твърди продукти, като например кубчета лед!

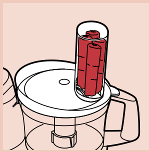


1 Наместете избрания диск в приставката за дискове.



2 Сложете приставката за дискове върху ротора, който се намира в купата.

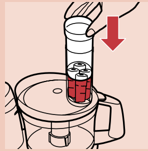
3 Сложете капака на купата.



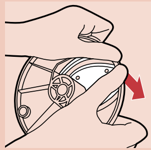
4 Сипете продуктите в подаващата тръба. Нарежете предварително големите парчета така, че да могат да минат през тръбата.

5 За най-добри резултати запълвайте равномерно подаващата тръба.
Когато Ви предстои да нарязвате голямо количество продукти, обработвайте наведнъж само малки порции и изпразвайте редовно купата между порциите.

3 Изберете подходящите обороти за получаване на най-добри резултати. Вж. таблицата за препоръчваната скорост.
Обработването отнема 10-60 секунди.



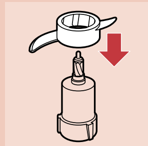
4 Натискайте бавно и равномерно продуктите надолу по подаващата тръба с буталото.



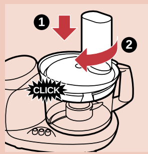
5 За да извадите диска от приставката, вземете в ръце приставката за дискове с дъното й обърнато към Вас. Натиснете ръбовете на диска с палците си, за да изпадне от приставката.

Приставка за месене

Приставката за месене може да се използва за месене на тесто за хляб и кнедли, както и за разбъркване на теста за палачинки и кексове.

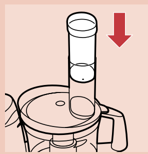


6 Сложете приставката за месене върху ротора.



7 Сложете продуктите в купата.

8 Затворете купата с капака.



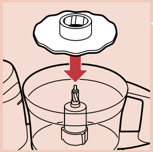
9 Затворете подаващата тръба, като пъхнете буталото в нея.



10 **Изберете подходящите обороти за получаване на най-добри резултати. Вж. таблицата за препоръчваната скорост.**

Диск за разбиване

Дискът за разбиване може да се използва за приготвяне на майонеза, разбиване на сметана и яйчни белтъци.



11 **Поставете диска за разбиване върху ротора, който е поставен в купата.**

12 **Сипете продуктите в купата и сложете капака върху нея.**

13 **Изберете подходящите обороти за получаване на най-добри резултати. Вж. таблицата за препоръчваната скорост.**

Полезни съвети

- **Когато искате да разбиете яйчни белтъци, яйцата трябва да са със стайна температура.**

Извадете яйцата от хладилника най-малко половин час, преди да ги използвате.

- **Всички съставки за приготвяне на майонеза трябва да са със стайна температура.**

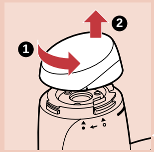
Олио може да се добавя през малкия отвор в дъното на буталото.

- **Ако ще разбивате сметана, тя трябва да се вземе направо от хладилника. Спазвайте времето за приготвяне от таблицата. Сметаната не бива да се разбива прекалено дълго.**

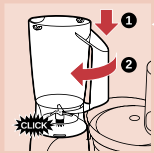
Използвайте импулсната функция, за да контролирате по-добре процеса.

Блендер

Блендерът е предназначен за:
- Разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове.
- Разбиване на меки продукти, напр. смес за палачинки или майонеза.
- Направа на пюре от варени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.

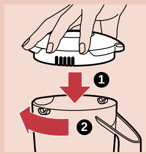


14 **Махнете капака на винт.**



15 **Монтирайте каната на блендера в отвора за закрепване, като я завъртите в посока на стрелката така, че да се захване здраво.**

Не натискайте прекалено силно дръжката н блендера.

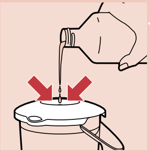


16 **Сложете продуктите в каната на блендера.**

17 **Завийте капака върху каната на блендера.**

18 Включете уреда и разбъркайте продуктите. Бутоните Ви дават възможност да нагласите оборотите на уреда за получаване на най-добри резултати. Вж. таблицата за препоръчваната скорост.

Полезни съвети



- Наливайте течните продукти в каната на блендера през отвора в капака.
- Колкото по-дълго оставите да работи уредът, толкова по-фин ще е резултатът от разбъркването.
- Нарязвайте твърдите продукти на по-дребни парчета, преди да ги сложите в блендера. Ако искате да обработите голямо количество, работете с малки порции продукти, вместо да се опитвате да обработите наведнъж голямо количество.
- Ако се съмнявате какви са правилните обороти, винаги избирайте по-високата скорост (бутон 2).

Ако продуктите залепнат по стените на каната на блендера:

1 Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.

2 Свалете капака.

Никога не сваляйте капака, докато уредът още се върти.

3 Използвайте лопатка, за да махнете продуктите от стените на каната.

Дръжте лопатката на безопасно разстояние от режещите ръбове на ножа (около 2 см).

Почистване

Преди да започнете да чистите задвижващи блок, винаги изваждайте щепсела на уреда от контакта.

1 Почиствайте задвижващия блок с влажна кърпа. Не потапяйте задвижващия блок във вода и не го мийте с течаща вода.

2 Винаги измивайте частите, които влизат в контакт с храна, в топла вода с малко миещ препарат веднага след употреба.

- Купата, капакът на купата, буталото и принадлежностите могат също да се мият в съдомиялна машина.

Тези части са преминали изпитания за устойчивост в съдомиялна машина по DIN EN 12875.

Похлупакът с място за прибиране н дисковете и каната на блендера не могат да се мият в съдомиялна машина.

Почиствайте ножа, режещия блок на бленде и дисковете много внимателно. Режещите им ръбове са много остри!

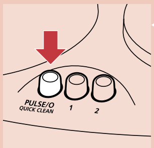
Внимавайте режещите ръбове на ножа, режещия блок на блендера и дисковете да не се допират до твърди предмети. Това може да причини затъпяването им.

Някои продукти могат да предизвикат изменение на цвета на повърхността на принадлежностите. Това не оказва отрицателно въздействие върху принадлежностите. Тези промени на цвета обикновено изчезват след известно време.

Бързо почистване на блендера



1 Налейте хладка вода (не повече от 0,5 литра) и малко течен миещ препарат в каната на блендера.



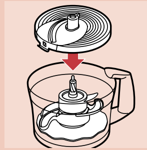
2 Монтирайте капака.

3 Пуснете чрез натискане на импулсния бутон уреда да работи за малко. (Уредът спира да работи, като отпуснете бутона.)

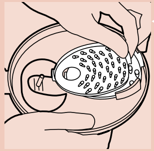
4 Откачете каната на блендера и я изплакнете с чиста вода.

Съхраняване

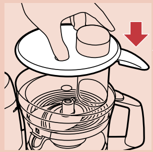
Съхраняване в купата



- Сложете принадлежностите (диска за разбиване, ножа, приставката за месене, приставката за дискове) върху ротора и ги приберете в купата. Винаги слагайте най-накрая приставката за дискове.



- Два диска могат да се съхраняват в мястото за прибиране в похлупака, покриващ капака на купата, както е показано от вътрешната страна на похлупака. Дисковете трябва да се плъзнат в похлупака, а не да се натискат.



- Сложете похлупака с мястото за прибиране на дискове върху прозрачния капак на купата.
- Навийте кабела около приспособленията за прибирането му отзад на уреда.

Информация и сервизно

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във Вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във Вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди

на Philips или Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Количества и времена за пригот

Съставки и резултати	Макс. количество	Обороти/принадлежност	Процедура	Приложения
Тесто за палачинки - биене	250 мл мляко	2 / ☡	Налейте първо млякото в блендера и след това добавете сухите съставки. Разбърквайте съставките около 1 минута. Ако е необходимо, повторете тази процедура 2 пъти.	Палачинки, гофрети
Галета - смилане	100 г	2 / ☡	Използвайте сух, трошлив хляб.	Ястия с галета, печено със заливка
Маслен крем - биене	300 г	2 / ☡	За лесен резултат използвайте меко масло.	Десерти, глазури
Зеленчуци (моркови, ряпа, репички) - настъргване	350 г	2 / ⦿ ⦿	Нарежете зеленчуците на парчета, които да влизат в тръбата. Напълнете подаващата тръба с парчетата и ги настържете с леко натискане на буталото надолу.	Гарнитури, сурови зеленчуци, ястия от ряпа, пити, сосове
Зеленчуци (моркови, праз, целина) - нарязване	350 г	2 / P / ◐	Напълнете подаващата тръба с парчета зеленчуци и ги натискайте внимателно надолу с буталото.	Салати
Сирене (пармезан) - смилане	200 г	2 / ☡	Използвайте парче пармезан без кора и го нарежете на парчета прибл. 3 x 3 см.	Гарнитури, супи, сосове, печено със заливка

Съставки и резултати	Макс. количество	Обороти/принадлежност	Процедура	Приложения
Сирене (гауда) - настъргване	200 г	2 /	Нарежете сиренето на парчета, които да минават през тръбата. Натискайте парчетата внимателно с буталото.	Сосове, пици, печено със заливка, фондю
Шоколад - смилане	200 г	2 /	Използвайте твърд шоколад, без пълнеж. Начупете го на парчета по 2 см.	Гарнитури, сосове, сладки, пудинги, мусове
Варен грах, зрял фасул - направа на пюре	250 г	2 /	Използвайте варен грах или боб. Ако е необходимо, добавете малко течност, за да подобрите гъстотата на сместа.	Пюрета, супи
Варени зеленчуци и месо - направа на пюре	300 г	2 /	За грубо пюре добавете само малко течност. За фино пюре продължавайте да добавяте течност, докато сместа не стане достатъчно гладка.	Бебешки и детски храни
Краставици - нарязване	1 краставица	1 /	Сложете краставицата в тръбата и я натискайте внимателно надолу с буталото.	Салата, гарнитура
Тесто (за хляб) - месене	350 г брашно	2 /	Разбъркайте топла вода с мая и захар. Добавете брашно, олио и сол и месете тестото около 90 секунди. Оставете го 30 минути, за да бухне.	Хляб
Тесто (за пици) - месене	400 г брашно	2 /	Следвайте същата процедура като при тесто за хляб. Месете тестото около 1 минута. Сипете първо брашното и след това другите съставки.	Пица
Тесто (за маслени сладкиши) - месене	200 г брашно	2 /	Използвайте студен маргарин, нарежете го на парчета от 2 см. Поставете всички съставки в купата и омесете, докато тестото стане на топка. Оставете тестото да се охлади, преди да продължите приготвянето.	Ябълков пай, сладки бисквити, плодови пити
Тесто (за торти, пасти) - месене	200 г брашно	2 /	Използвайте студен маргарин и студена вода. Сипете брашното в купата и добавете маргарина, нарязан на парчета по 2 см. Разбърквайте с максимални обороти, докато тестото не стане на трохи, след това добавете студена вода, като продължавате да бъркате. Спрете веднага, щом тестото започне да става на топка. Оставете тестото да се охлади, преди да продължите с обработването му.	Плодови торти, пайове, пълнени пити с крем

Съставки и резултати	Макс. количество	Обороти/принадлежност	Процедура	Приложения
Тесто (с мая) - месене	300 г брашно	2 /	Първо разбъркайте мая, топло мляко и малко захар в отделна купа. Изсипете съставките в купата на робота и месете тестото, докато не стане гладко и не започне да се отлепва от стените на купата (отнема около 1 минута). Оставете го да втасва около 30 минути.	Първокачествен хляб
Яйчни белтъци - разбиване	4 белтъка	2 /	Използвайте белтъци със стайна температура. Забележка: използвайте белтъци от най-малко 2 яйца.	Пудинг, суфле, целувки
Плодове (напр. ябълки, банани) - стъргане/направа на пюре	500 г	P /	Съвет: добавете малко лимонов сок, за да попречите на обезцветяването на плодовете. Добавете малко течност, за да получите гладко пюре.	Пудинг, бебешки храни
Чесън - накълцване	300 г	P /	Обелете чесъна. Винаги натискайте няколко пъти импулсния бутон, за да предотвратите прекалено ситно накълцване на чесъна. Използвайте най-малко 150 г.	Гарнитура, сосове
Подправки (напр. магданоз) - кълцане	Мин. 75 г	2/P /	Измийте и изсушете подправките преди нарязването	Сосове, супи, гарнитури, масло с подправки
Сокове (напр. от папайа, диня, круша) - разбъркване	500 г (общо количество)	2 /	Добавете вода или друга течност (по желание), за да получите гладък сок.	Плодови сокове
Майонеза - разбиване	3 яйца	1-2 /	Всички съставки трябва да са със стайна температура. Забележка: използвайте най-малко едно голямо яйце, две малки яйца или два жълтъка. Пуснете яйцата и малко оцет в купата и добавяйте олиото капка по капка.	Салати, гарниране и сосове за барбекю
Месо (крехко) - смилане	300 г	2/ P /	Първо махнете всички сухожилия или кости. Нарежете месото на кубчета по 3 см. Използвайте импулсния бутон за получаване на по-едра кайма.	Татарски бифтеци, принцеси, кюфтета
Млечен шейк - разбъркване	250 мл мляко	2 /	Направете плодовете на пюре (напр. банани, ягоди) със захар, мляко и малко сладолед и разбъркайте добре.	Млечни шейкове
Смес за кекс - разбъркване	3 яйца	2 /	Съставките трябва да са със стайна температура. Разбърквайте размекнатото масло и захарта, докато сместа не стане гладка и мека като крем. След това добавете мляко, яйца и брашно.	Различни кексове

Съставки и резултати	Макс. количество	Обороти/принадлежност	Процедура	Приложения
Ядки - смилане	250 г	2/ P /	Използвайте импулсния бутон за накълцване на едро или обороти 2 за ситно смилане.	Салати, хляб, бадемова смес, пудинг
Лук - кълцане	400 г	P /	Обелете главите лук и ги нарежете на четири. Забележка: Използвайте най-малко 100 г. Винаги натискайте импулсния бутон на няколко пъти, за да избегнете прекалено ситно накълцване на лука.	Задушени зеленчуци, гарнитури
Лук - нарязване	300 г	1 /	Обелете лука и го нарежете на парчета, които да минават през тръбата. Забележка: използвайте най-малко 100 г.	Задушени зеленчуци, гарнитури
Пилешко - смилане	200 г	2/ P /	Първо махнете всички сухожилия или кости. Нарежете месото на кубчета по 3 см. Използвайте импулсния бутон за смилане на по-едро.	Кайма
Супи - разбъркване	500 мл	2 /	Използвайте варени зеленчуци	Супи, сосове
Разбита сметана - разбиване	350 мл	P /	Използвайте сметана, извадена направо от хладилника. Забележка: използвайте най-малко 125 мл сметана. Разбитата сметана е готова след около 20 секунди.	Гарниране, сметана, сладоледови смеси

Рецепти

Супа от броколи (за 4 души)

или

- 50 г зряло сирене гауда
- 300 г варено броколи (стъбла и цвят)
- сок от варенето на броколито
- 2 варени картофа на парчета
- 2 кубчета бульон
- 2 лъжици бита сметана
- къри
- сол
- пипер
- индийско орехче

▸ *Настържете сиренето. Направете на пюре броколито със сварените картофи и малко от сока от варенето на броколито. Сипете пюрето от броколи, останалия сок и кубчетата бульон в градуиран съд и ги допълнете до 750 мл. Прехвърлете супата в тенджера и я кипнете, като същевременно бъркате. Разбъркайте вътре сиренето, подправете с къри, сол, черен пипер и индийско орехче и добавете сметаната.*

Плодов кекс

- 3 яйца
- 135 г маргарин (мек)
- 135 г захар
- 255 г брашно
- 10 г бакпулвер
- 150 г стафиди
- 150 г смес захаросани плодове

- *Накиснете захаросаните плодове и стафидите за около 2 часа в плодов чай. Сложете ножа в купата. Нарежете маргарина на кубчета около 2 x 3 см. Сипете всички съставки без плодовете и стафидите в купата и обработвайте при обороти 2, докато не се разбъркат хубаво. Добавете плодовете и стафидите и бъркайте при обороти 1, докато плодовете и стафидите не се размесят равномерно из тестото. Кексът се пече 30-40 минути при 180°C.*

Картофено пюре

- 750 г сварени картофи
- около 250 мл горещо мляко (90°C)
- 1 супена лъжица масло
- сол
- *Първо размачкайте картофите, след това добавете млякото, солта и маслото. Използвайте обороти 1 и обработвайте само около 30 секунди, за да не стане пюрето прекалено лепкаво.*

Майонеза

- 2 яйчни жълтъка или 1 голямо яйце
- 1 лъжица горчица
- 1 лъжица оцет
- 200 мл олио
- *Съставките трябва да са със стайна температура. Сложете диска за разбиване в купата. Сипете жълтъците или яйцето, горчицата и оцета в купата. Използвайте обороти 1 или 2. Добавяйте олиото капка по капка върху въртящия се диск през подаващата тръба. Можете да използвате отвора в буталото за добавяне на олиото.*
- *Съвет за сос тартар: добавете магданоз, корнишони и твърдо сварени яйца.*
- *Съвет за коктейлен сос: добавете 50 мл прясна сметана, малко уиски, 3 лъжици доматено пюре и малко сок от джинджифил към 100 мл майонеза.*

Млечен шейк

- 1750 мл мляко
- 10 г захар
- 1/2 банан или около 65 г други пресни плодове
- 50 г ванилов сладолед
- *Бъркайте всички съставки до разпенване на сместа.*

Пица

- 400 г брашно
- 1/2 чаена лъжичка сол
- 20 г прясна мая или 1,5 пакетче суха мая
- около 240 мл вода (35°C)

За плънката:
- 300 мл доматено пюре (от консерва)
- 1 чаена лъжичка сушени или пресни растителни италиански подправки (чубрица и др.)
- 1 глава лук

- 2 скилидки чесън
- сол и черен пипер
- захар
- Съставки за наръсване върху соса: маслини, салам, артишок, гъби, аншоа, сирене Моцарела, чушки, настъргани зряло сирене или кашкавал и зехтин според предпочитанията.
- *Сложете приставката за месене в купата. Сипете всички съставки в купата и изберете обороти 2. Месете тестото около 1 минута, докато не се образува гладка топка. Натискайте уреда с една ръка, за да предотвратите движението му по плота. Сложете тестото в отделна купа, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва около 30 минути.*
- *Използвайте ножа, за да накълцате лука и чесъна. Запържете накълцаните лук и чесън до прозрачност.*
- *Добавете доматеното пюре и растителните подправки и оставете плънката да къкри на тих огън около 10 минути.*
- *Подправете на вкус със сол, черен пипер и захар. Оставете плънката да се охлади.*
- *Нагрейте фурната до 250°C.*
- *Разточете тестото върху наръсен с брашно плот и направете две кръгли пити. Сложете питите тесто върху намазана тава. Намажете плънката на пицата, без да покривате краищата. Наредете желаните съставки, посипете малко настъргано сирене или кашкавал по пицата и поръсете отгоре с малко зехтин.*
- *Пиците се пекат 12 до 15 минути.*

Картофи и тиквички на фурна

- 375 г картофи
- щипка сол
- 1 тиквичка (около 250 г)
- 1 скилидка чесън, счукана
- прибл. 40 г масло + масло за намазване на тавата за фурна
- 2 чаени лъжички провансалски подправки
- 1 голямо яйце
- 75 сметана за разбиване
- 75 мл мляко
- пипер
- 70 г полу-узряло сирене
- *Обелете и измийте картофите.*
- *Сложете диска за нарязване в приставката за дискове и я сложете в купата. Нарежете картофите и тиквичката при обороти 1.*
- *Сварете нарязаните картофи със щипка сол почти до готовност.*
- *Поставете резените в гевгир и ги изцедете добре.*
- *Сипете 20 г масло и счукания чесън в тиган, запържете половината от резените тиквичка 3 минути, като често ги обръщате. Поръсете резените с 1 чаена лъжичка италиански или провансалски подправки (смес от растителни подправки, основно чубрица). Изпържете другата*

половина от резените тиквичка по същия начин. Поръсете ги с останалите растителни подправки.
- *Оцедете изпържените резени тиквичка върху кухненска хартия.*
- *Смажете плитка тава и сипете резените тиквичка и картофи в нея, като ги редувате и подреждате по такъв начин, че да се застъпват частично като керемиди.*
- *Разбийте яйцето със сметаната и млякото с ножа при обороти 2. Добавете сол и черен пипер на вкус и излейте сместа върху резените картофи и тиквичка в тавата.*
- *Сменете диска за рязане с диск за стъргане, настържете сиренето при обороти 2 и го наръсете по тавата.*
- *Сложете тавата в средата на гореща фурна (200°C) и оставете да се запича около 15 минути.*

Мус от сьомга

- 1 консерва сьомга (220 г)
- 2 листчета желатин
- няколко стръка пресен лук
- щипка сол
- щипка лют червен пипер
- половин лъжица лимонов сок
- 125 мл сметана за разбиване
- 1 малка глава лук
- воден кресон за гарнитура

- *Накиснете желатина в много вода.*
- *Накълцайте пресния и стария лук в купата, като използвате импулсната функция.*
- *Отстранете костите и кожата от сьомгата.*
- *Добавете солта, лютия червен пипер, лимоновия сок, сьомгата и сока от консервата към скълцания лук и направете на пюре съставките при обороти 2.*
- *Изсипете пюрето в купа.*
- *Кипнете малко количество вода и разтворете желатина в нея.*
- *Размесете добре желатиновия разтвор с пюрето от сьомгата.*
- *Сложете диска за разбиване в купата и разбийте сметаната с натискане на импулсния бутон около 15 секунди.*
- *Поставете разбитата сметана в средата на пюрето от сьомга с дървена лъжица.*
- *Обърнете муса върху тава, покрийте го и го охладете за няколко часа в хладилника.*
- *Гарнирайте муса с малко воден кресон.*

Смес за сандвичи

- 2 малки моркови на резени
- 2-3 корнишона на резени
- 75 г карфиол на резени
- 75 г целина на резени
- зеленчукови подправки (магданоз, копър, пелинова подправка, стъбла от целина на резени)
- 100 г майонеза
- 100 г обезмаслена извара
- сол
- пипер

- *Накълцайте ситно морковите, корнишоните, карфиола, зеленчуковите подправки, дръжките и резените целина. Разбъркайте старателно в майонезата и изварата и подправете на вкус с черен пипер и сол.*

Зелева салата по испански

- 1 малка червена зелка
- 2 глави червен лук
- 1 стрък копър
- 1 ябълка
- сок от един портокал и 2 лъжици червен винен оцет
- 1 лъжица горчица

- *Разбъркайте сока, горчицата и оцета. Нарежете зелето, лука, копъра и ябълката при обороти 1.*
- *Размесете всички съставки в салатена купа.*

Пандишпан

- 4 яйца
- 30 мл вода (35°C)
- 1 щипка сол
- 150 г захар
- 1 пакетче ванилия
- 150 г пресято брашно
- 3 г бакпулвер

- *Разбийте яйцата и водата за прибл. 2 минути. Постепенно добавете захарта, ванилията и солта и размесете за около 1 минута. Сместа трябва да се точи, когато я повдигате от купата с лъжица. Поставете в нея брашното и бакпулвера с лопатката. Печете във фурната при прибл. 170°C за около 30-35 минути.*
- *Съвет: Можете да сложите плънка на пандишпана от различни видове маслен крем или просто от разбита сметана и пресни плодове.*

Сух таратор по гръцки

- 1 краставица
- 200 мл кисело мляко
- 1 лъжица зехтин
- 2 скилидки чесън
- щипка сол
- 1 чаена лъжичка накълцан копър
- няколко листа джоджен

- *Обелете краставицата и я накълцайте на скорост 1. Поставете накълцаната краставица в гевгир и я изцедете добре.*
- *Примесете другите съставки, с изключение на джоджена, към краставицата. Охладете салатата, като я поставите в хладилника за един час в покрита купа. Нарьсете джоджен отгоре преди сервиране.*

Procesor hrane: delovi i dodaci

A) Regulator brzine
B) Jedinica motora
C) Ugrađena sigurnosna brava
D) Posuda
E) Vijčani zatvarač
F) Nosač alata
G) Posuda blendera
H) Klin poklopca (aktivira i deaktivira sigurnosni prekidač)
I) Poklopac posude
J) Cev za dovod hrane
K) Potiskivač
L) Poklopac posude blendera
M) Navlaka sa prostorom za odlaganje dodataka, koja se može zatvoriti.
N) Dodatak za sečenje na kriške, srednji
O) Dodatak za sečenje na kriške, fini
P) Dodatak za seckanje, srednji
Q) Držač za dodatke
R) Sečivo (sa zaštitnom navlakom)
S) Dodatak za mešenje
T) Disk za emulgovanje
U) Lopatica

Uvod

Ovaj uređaj je opremljen sistemom automatske zaštite od pregrevanja. Ovaj sistem će automatski isključiti napajanje uređaja u slučaju pregrevanja.

Ukoliko vaš uredjaj iznenada prekine sa radom:

1 Izvucite mrežni utikač iz zidne utičnice.

2 Pritisnite taster 'PULSE / 0' da biste isključili uređaj.

3 Ostavite uređaj da se hladi 60 minuta.

4 Gurnite utikač kabla u utičnicu.

5 Ponovo uključite uređaj.

Molimo Vas da kontaktirate vašeg Philips prodavca ili ovlašćeni Philips-ov servis ako se sistem automatske zaštite od pregrevanja aktivira previše često.

PAŽNJA: Kako biste izbegli rizične situacije, ovaj uredjaj nikada ne povezujte na tajmer.

Važno

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu i pogledajte ilustracije pre upotrebe uređaja.
- Čuvajte ovo uputstvo za upotrebu radi daljeg korišćenja.
- Pre nego uključite uredjaj, proverite da li voltaža navedena na uredjaju odgovara naponu lokalne električne mreže (110-127V ili 220-240V).
- Nikada ne uportebljavajte dodatke ili delove drugih proizvodjača koji nisu preporučeni od

strane Philips-a. U slučaju korišćenja takvih delova, garancija postaje nevažeća.
- Ne upotrebljavajte uređaj ukoliko su kabl, utikač, ili drugi delovi oštećeni.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora biti zamenjen od strane Philips-a, ovlašćenog Philips-ovog servisnog centra ili na sličan način kvalifikovanih osoba kako bi se izbegao rizik.
- Pre prve upotrebe, temeljno očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- Ne prekoračujte količine i vreme pripremanja navedene u tabelama i receptima.
- Nemojte puniti posudu ili posudu blendera iznad oznake za maksimum, tj. nemojte puniti iznad gornje crte.
- Isključite uređaj iz mreže odmah nakon upotrebe.
- Kada je uredjaj uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr. lopaticu) ili prste da biste namirnice gurali u cev za punjenje. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- Uvek isključite aparat iz mreže pre nego što u posudu blendera stavite prste ili neki predmet (npr. lopaticu).
- Čuvajte uređaj izvan domašaja dece.
- Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Nemojte isključivati uređaj okrećući poklopac. Uvek isključite uređaj tako što pritisnete taster PULSE / 0.
- Isključite uređaj pre skidanja bilo kog dodatka.
- Nikad ne potapajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tečnost, i nemojte je ispirati pod mlazom vode.
- Kada montirate posudu blendera, posudu i vijčani zatvarač na propisan način, čućete jedan klik.
- Disk za emulgovanje, sečivo i dodatak za mešenje moraju da se stave na nosač koji stoji u činiji.
- Pre upotrebe, skinite zaštitnu navlaku sa sečiva.
- Izbegevajte dodir sa OŠTRIM ivicama sečiva i dodataka, posebno kada je uređaj uključen u struju.
- Ako se jedno od sečiva zaglavi, isključite uređaj pre nego što uklonite sastojke koji blokiraju sečiva.
- Pustite vruće sastojke da se ohlade pre nego što počnete prerađivanje (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- Ako prerađujete tečnost koja teži stvaranju pene, nemojte stavljati više od 1 litra u posudu blendera, da biste izbegli prosipanje.

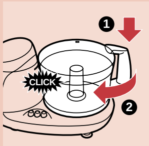
Imajte u vidu da će, ako su blender i posuda montirani ispravno, funkcionisati samo blender.

- Nivo buke: Lc= 83 dB [A]

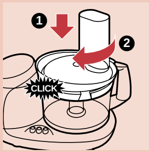
Upotreba

Posuda

◗ Ako želite da koristite posudu, uklonite posudu blendera i zatvorite otvor za montažu pomoću vijčanog zatvarača. Sve funkcije koje zahtevaju upotrebu posude, radiće samo ako se posuda blendera ukloni.



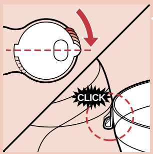
1 Montirajte posudu na procesor namirnica okrećući dršku u smeru strelice, sve dok ne čujete klik.



2 Stavite poklopac na posudu. Okrećite poklopac u smeru strelice sve dok ne čujete klik (ovo može zahtevati primenu izvesne sile).

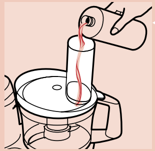
Ugrađena sigurnosna brava

‣ *Jedinica motora je, kao i poklopac, snabdevena oznakama. Uređaj će funkcionisati samo ako se strelica na jedinici motora postavi neposredno nasuprot oznake na poklopcu.*

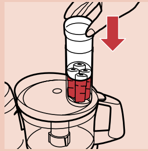


1 Proverite da li su oznaka na poklopcu i strelica na posudi neposredno nasuprot jedna drugoj. Produžetak poklopca će tako pokriti otvor na dršci.

Cev za punjenje i potiskivač



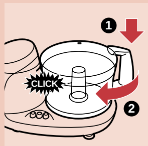
1 Upotrebite dovodnu cev da dodate tečne i/ili čvrste sastojke. Koristite potiskivač da potisnete čvrste sastojke niz dovodnu cev.



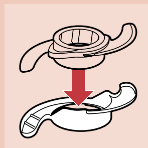
2 Možete da koristite i potiskivač da biste zatvorili cev za dovod, u cilju sprečavanja prolaska sastojaka kroz cev za dovod.

Sečivo

◗ Sečivo se može koristiti za seckanje, mućenje, mešanje, pravljenje pirea i pripremanje smesa za kolače.

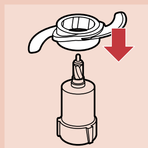


1 Stavite posudu na jedinicu motora.

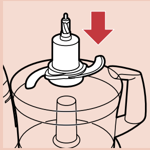


2 Skinite zaštitnu navlaku sa sečiva.

Oštre ivice sečiva su veoma oštre. Izbegavajte dodir s njima!

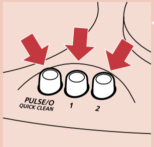


3 Stavite sečivo na nosač alata.



4 Postavite nosač alata u posudu.

5 Stavite sastojke u posudu. Isecite veće komade hrane na manje kockice od pribl. 3 x 3 cm. Stavite poklopac na posudu.



6 Tasteri Vam omogućuju da podesite brzinu uređaja kako biste postigli optimalne rezultate.

- *'PULSE / 0' taster: za pulsni rad i za isključivanje uređaja. Ako je taster PULSE / 0 pritisnut, uređaj radi pri najvećoj brzini. Uređaj prestaje da radi kada se taster pusti.*
- *taster 1: za normalnu brzinu.*
- *taster 2: za veliku brzinu.*

Vidi tabelu za preporučene brzine. Prerada traje 10 - 60 sekundi.

Saveti

- Uredjaj secka veoma brzo. Pulsno podešavanje upotrebljavajte samo nakratko, kako uredjaj hranu ne bi isekao suviše sitno.
- Ne ostavljajte uredjaj da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir. Sir će se zagrejati, istopiti i zgrudvati.
- Nemojte da koristite sećivo za seckanje vrlo tvrdih sastojaka, poput zrna kafe, muškatnog oraščića i kocki leda. Sečivo može da se istupi.

Ukoliko se hrana zalepi za sečivo ili unutrašnjost posude:

1 Isključite uređaj.

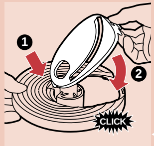
2 Skinite poklopac sa posude.

3 Uklonite sastojke pomoću lopatice.

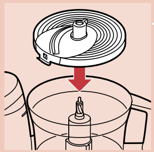
Dodaci

Rezne površine dodataka su veoma oštre. Ne dodirujte ih!

Sa dodacima nemojte prerađivati tvrde sastojke kao što su kocke leda!

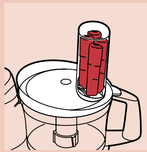


1 Stavite odabrani dodatak na držač.



2 Stavite nosač dodataka na nosač alata koji stoji u posudi.

3 Stavite poklopac na posudu.



4 Stavite sastojke u cev za punjenje. Prethodno isecite velike komade kako bi mogli da stanu u cev za punjenje.

5 Punite cev za punjenje ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.

Ako morate da isečete veliku količinu namirnica, prerađujte samo manje količine odjednom i redovno praznite posudu između obrade tih manjih količina.

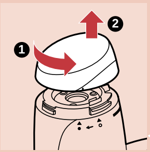
3 Izaberite odgovarajuću brzinu da biste postigli optimalne rezultate. Vidi tabelu za preporučene brzine.

- Ako hoćete da umutite šlag, pavlaka mora da se uzme neposredno iz frižidera. Molimo Vas da vreme pripremanja nađete u tabeli. Šlag ne treba da se muti previše dugo.

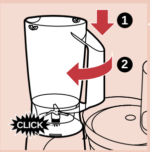
Koristite pulsnu funkciju da biste bolje kontrolisali proces.

Blender

Blender je namenjen za:
- Pravljenju tečnih namirnica kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli, šejkovi.
- Mućenju mekih sastojaka, npr. smesa za palačinke ili majonez
- Pravljenju pirea od kuvanih sastojaka, npr. za pravljenje hrane za bebe.

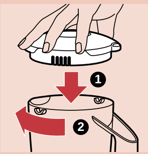


14 Uklonite vijčani zatvarač.



15 Montirajte posudu blendera u odgovarajući otvor tako što je okrenete u smeru strelice sve dok ne bude dobro pričvršćena.

Nemojte previše pritiskati dršku posude blendera.

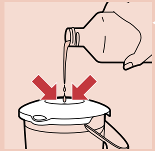


16 Stavite sastojke u posudu.

17 Zašrafite poklopac na posudu blendera.

18 Uključite uređaj i preradite sastojke. Tasteri Vam omogućavaju da prilagodite brzinu uređaja radi postizanja optimalnih rezultata. Vidi tabelu za preporučenu brzinu.

Saveti



- Sipajte tečne sastojke u posudu blendera kroz otvor na poklopcu.
- Što duže ostavite uređaj da radi, to će rezultat rada blendera biti finiji.
- Isecite čvrste sastojke na manje komade, pre nego što ih stavite u blender. Ako želite da pripremite veliku količinu, preradite manje celine sastojaka umesto da pokušavate preradu velike količine odjednom.
- Ako imate sumnji u vezi prave brzine, uvek izaberite najveću brzinu (taster 2).

Ako se sastojci zalepe za zid posude blendera:

1 Isključite uređaj i izvucite kabl iz struje.

2 Skinite poklopac.

Nemojte skidati poklopac dok uređaj radi.

3 Upotrebite lopaticu da uklonite sastojke sa zida posude.

Držite lopaticu na bezbednom rastojanju od ivica sečiva (pribl. 2 cm).

Čišćenje

Uvek isključite uredjaj pre nego počnete sa čišćenjem jedinice motora.

1 Čistite jedinicu motora vlažnom krpom. Nemojte potapati jedinicu motora u vodu ili je ispirati pod slavinom.

2 Delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama uvek čistite toplom vodom i deterdžentom, neposredno nakon svake upotrebe.

- Posuda, poklopac posude, potiskivač i dodaci mogu da se peru i u mašini za sudove.

Ovi delovi testirani su za upotrebu u mašini za pranje sudova, u skladu sa DIN EN 12875.

Navlaka sa umentnutim prostorom za odlaganje i posuda blendera nisu vodonepropusni!

Očistite sečivo, jedinicu sečiva na blenderu i dodatke veoma pažljivo. Njihove ivice su vrlo oštre!

Proverite da li su ivice sečiva, jedinica sečiva na blenderu i dodaci u dodiru sa tvrdim predmetima. Ovo bi moglo prouzrokovati njihovo tupljenje.

Pojedini sastojci mogu izazvati gubitak boje na površini dodataka. Ovo nema negativan efekat na dodatke. Ovi gubici boje obično nestaju posle nekog vremena.

Operacija brzog čišćenja blendera



1 Sipajte mlaku vodu (ne više od 0.5 litra) i nešto tečnog deterdženta u posudu blendera.

2 Stavite poklopac.

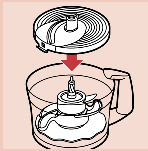


3 Pustite uređaj da radi nekoliko trenutaka tako što pritisnete pulsni taster. (Uređaj prestaje da radi kada pustite taster).

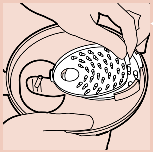
4 Skinite posudu blendera i isperite je čistom vodom.

Odlaganje

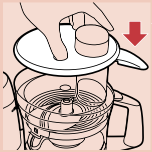
MicroStore



- Stavite dodatke (disk za emulgovanje, sečivo, dodatak za mešenje, držač dodataka) na nosač alata i odložite ih u posudu. Na kraju uvek treba da bude držač dodataka.



- Dva dodatka se mogu odložiti u odgovarajući prostor u navlaci koja pokriva poklopac posude, kao što je naznačeno na unutrašnjoj strani navlake. Dodaci treba da se skliznu u navlaku, a ne da se pritisnu.



- Stavite navlaku sa prostorom za odlaganje dodataka na providan poklopac posude.
- Namotajte kabl za napajanje oko kotura na zadnjoj strani uređaja.

Informacije i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate neki problem, molimo vas da posetite Philips Internet

prezentaciju na adresi **www.philips.com**, ili da kontaktirate Philips-ovo predstavništvo u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u medjunarodnom garantnom listu). U koliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.

Količine i vremena pripremanja

Sastojci i rezultati	Maksimalna količina	Brzina /dodatak	Procedura	Primena
Pripremanje testa (palačinke) - mućenje	250 ml mleka	2 /	Prvo sipajte mleko u blender i zatim dodajte suve sastojke. Mešajte sastojke pribl. 1 minut. Ako je potrebno, ponovite ovu proceduru 2 puta.	Palačinke, vafli
Prezle - seckanje	100g	2 /	Koristite suv, hrskav hleb.	Jela sa prezlama, au gratin jela
Puter krem (creme au beurre) - mućenje	300g	2 /	Za lagane rezultate, koristite omekšani puter.	Deserti, topinzi
Povrće (šargarepa, repa, rotkvica) - seckanje	350g	2 /	Isecite povrće na komadiće koji po veličini staju u cev. Napunite cev za dovod komadima i seckajte ih dok lagano gurate potiskivač na dole.	Garnir, sirovo povrće, jela sa repom, kolači, hladni umaci
Povrće (šargarepa, celer) - sečenje na kriške	350g	2 / P /	Napunite cev za dovod hrane komadima povrća i pažljivo ih potiskivačem pritisnite na dole.	Salate
Sir (parmezan) - seckanje	200g	2 /	Koristite komad parmezana bez kore i isecite ga na komade od pribl. 3 x 3 cm.	Garnir, supa, sosovi, au gratin jela
Sir (gouda) - seckanje	200g	2 /	Isecite sir na komadiće koji staju u cev. Pažljivo potiskivačem pritisnite komade na dole.	Sosovi, pice, au gratin jela, fondi

Sastojci i rezultati	Maksimalna količina	Brzina /dodatak	Procedura	Primena
Čokolada - seckanje	200g	2 /	Koristite tvrdu, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm.	Garniri, sosovi, kolači, pudinzi, desertne kreme.
Kuvani grašak, pasulj - pravljenje pirea	250g	2 /	Koristite kuvani grašak ili pasulj. Ukoliko je potrebno, dodajte malo tečnosti kako biste postigli ravnomernije mešanje.	Pirei, supe
Kuvano povrće i meso - pravljenje pirea	300g	2 /	Za krupni pire, dodajte samo malo tečnosti. Za fini pire, nastavite da dodajete tečnost sve dok smesa ne postane dovoljno ravnomerna.	Hrana za bebe i decu.
Krastavci - sečenje na kriške	1 krastavac	1 /	Stavite krastavac u cev i pažljivo ga potiskivačem pritisnite na dole.	Salata, garnir
Testo (za hleb) - mešenje	350g brašna	2 /	Umutite kvasac i šećer u toploj vodi. Dodajte brašno, ulje i so u posudu i mesite pribl. 90 sekundi. Ostavite da narasta 30 minuta.	Hleb
Testo (za pice) - mešenje	400g brašna	2 /	Sledite istu proceduru kao za hlebno testo. Mesite testo pribl. 1 minut. Prvo stavite brašno, a zatim druge sastojke.	Pica
Testo (za mrvičavo testo) - mešenje	200g brašna	2 /	Koristite hladni margarin, isečen na komade od 2 cm. Stavite sve sastojke u posudu, i mesite dok se testo ne pretvori u loptu. Pre dalje prerade, ostavite testo da se ohladi.	Pite od jabuka, slatki keksi, korpice od testa sa voćem
Testo (za voćne kolače, pite) - mešenje	200g brašna	2 /	Upotrebite hladni margarin i hladnu vodu. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin koji je isečen u kockice od 2 cm. Mutite na najvišoj brzini sve dok testo ne postane mrvičavo, zatim dodajte hladnu vodu dok mutite. Prestanite čim testo počne da se pretvara u lopticu. Ostavite testo da se ohladi pre dalje prerade.	Voćni kolači, pite, kiš
Testo (sa kvascem) - mešenje	300g brašna	2 /	Prvo umutite kvasac, toplo mleko i nešto šećera u posebnoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu procesora hrane i mesite testo sve dok ne postane ravnomerno i prestane da se lepi za zidove posude (posle pribl. 1 minuta). Ostavite ga da se diže 30 minuta.	Luksuzni hleb
Belanca - emulgovanje	4 belanca	2 /	Belanca upotrebljavajte na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje dva belanca.	Puding, suflei, šampite
Voće (npr. jabuke, banane) - seckanje/pripremanje pirea	500g	P /	Savet: dodajte malo limunovog soka kako bi sprečili da voće izgubi boju. Dodajte malo tečnosti kako bi pire bio gladak.	Pudinzi, hrana za bebe
Beli luk - seckanje	300g	P /	Oljuštite beli luk. Uvek pritisnite pulsni taster nekoliko puta da biste sprečili da beli luk bude iseckan previše sitno.	Garnir, hladni umaci

Sastojci i rezultati	Maksimalna količina	Brzina /dodatak	Procedura	Primena
Zelen (npr. peršun) - seckanje	Najmanje 75g	2/P /	Operite i osušite zelen pre seckanja	Sosovi, supe, garniri, biljni puter
Sokovi (npr. papaja, lubenica, kruška) - mešanje	500g (ukupna količina)	2 /	Dodajte vodu ili drugu tečnost (po želji) da biste dobili ravnomeran sok.	Voćni sokovi
Majonez - emulgovanje	3 jajeta	1-2 /	Svi sastojci moraju da budu na sobnoj temperaturi. Napomena: upotrebite najmanje jedno veliko jaje, dva mala jajeta ili dva žumanca. Stavite jaje i malo sirćeta u posudu i dodajte nekoliko kapi ulja.	Salate, garniri, prelivi za meso na žaru.
Meso (krtina) - mlevenje	300g	2/ P /	Prvo uklonite žile i kosti. Isecite meso na kockice od 3 cm. Koristite pulsnu funkciju za krupnije seckanje.	Tartar biftek, hamburgeri, ćufte
Milkšejk - mešanje	250ml mleka	2 /	Pripremite pire od voća (npr. banane, jagode) sa šećerom, mlekom i nešto sladoleda, i dobro promešajte.	Milkšejk
Patišpanj za torte - mešanje	3 jajeta	2 /	Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Pomešajte razmekšani puter sa šećerom tako da mešavina bude glatka i kremasta. Zatim dodajte mleko, jaja i brašno.	Razne torte
Orasi - seckanje	250g	2/ P /	Koristite pulsni taster za krupno seckanje ili brzinu 2 za fino seckanje.	Salate, hleb, kolači sa bademom, pudinzi
Crni luk - seckanje	400g	P /	Oljuštite glavice crnog luka i isecite ih na 4 komada. Napomena: upotrebite najmanje 100g. Uvek pritisnite pulsni taster nekoliko puta da biste sprečili da crni luk bude isečen previše fino.	Propržavanje, garnir
Crni luk - sečenje na komade	300g	1 /	Oljuštite glavice crnog luka i isecite ih na komade koji mogu da stanu u cev. Napomena: koristite najmanje 100g.	Propržavanje, garnir
Živinsko meso - mlevenje	200g	2/ P /	Prvo uklonite žile i kosti. Isecite meso na kockice od 3 cm. Koristite pulsnu funkciju za krupnije seckanje.	Mleveno meso
Supe - mešanje	500ml	2 /	Koristite kuvano povrće.	Supe, sosovi
Šlag krem - mućenje	350ml	P /	Koristite slatku pavlaku koja dolazi direktno iz frižidera. Napomena: upotrebite najmanje 125g pavlake. Umućena pavlaka(šlag) je gotova nakon pribl. 20 sekundi.	Garniri, krem, sladoled

Recepti

Supa od prokula (za 4 osobe)

or

- 50g prevrelog gauda sira
- 300g kuvanih prokula (stabljike i cvetovi)
- tečnost od kuvanja prokula
- 2 barena krompira, isečena
- 2 kocke supe
- 2 kašike šlag krema
- kari
- so
- biber
- oraščić

▸ *Isecite sir. Napravite pire od prokula, kuvanog krompira i malo tečnosti od kuvanja prokula. Stavite pire od prokula, preostalu tečnost i kockice za supu u posudu sa skalom za merenje i napunite do 750ml. Prebacite supu u tiganj i pustite je da se kuva neprestano mešajući. Umešajte sir, a kao začin dodajte kari, so, biber i morski oraščić, i dodajte pavlaku.*

Voćni kolač

- 3 jajeta
- 135g margarina (soft)
- 135g šećera
- 255g brašna
- 10g praška za pecivo
- 150g suvog grožđa
- 150g mešanog kandiranog voća

▸ *Natapajte kandirano voće i suvo grožđe pribl. 2 sata u voćnom čaju. Stavite sečivo u posudu. Isecite margarin u kockice od pribl. 2x3cm. Stavite sve sastojke, osim voća i suvog grožđa, u posudu i preradite pri brzini 2, sve dok ne budu dobro promešani. Dodajte voće i suvo grožđe i mutite na brzini 1 sve dok se voće i suvo grožđe ne raspodele ravnomerno po testu. Pecite kolač 30-40 minuta na 180°C.*

Krompir-pire

- 750g kuvanog krompira
- pribl. 250ml vrućeg mleka (90°C)
- 1 kašika putera
- so

▸ *Prvo izdrobite krompir, zatim dodajte mleko, so i puter. Koristite brzinu 1 i vršite obradu pribl. 30 sekundi, kako biste sprečili da pire postane previše lepljiv.*

Majonez

- 2 žumanceta ili 1 veliko jaje
- 1 kašika senfa
- 1 kašika sirćeta
- 200ml ulja

▸ *Sastojci moraju da budu na sobnoj temperaturi. Stavite disk za emulgovanje u posudu. Stavite žumanca ili jaja, senf i sirće u posudu. Koristite brzinu 1 ili 2. Postepeno kroz cev za dovod sipajte ulje na disk koji se okreće. Za dodavanje ulja možete da koristite otvor na potiskivaču.*

▸ *Savet za tartar sos; dodajte peršun, krastavac i tvrdo kuvana jaja.*

- *Savet za koktel sos: Na 100ml majoneza dodajte 50ml creme fraiche, malo viskija, 3 kašike paradajz-pirea i malo sirupa od djumbira.*

Milkšejk

- 175ml mleka
- 10g šećera
- 1/2 banane ili pribl. 65g drugog svežeg voća
- 50g sladoleda od vanile
- *Mešajte sve sastojke dok smesa ne postane penasta.*

Pica

- 400g brašna
- 1/2 kašike soli
- 20g svežeg kvasca ili 1.5 kesica suvog kvasca
- pribl. 240 ml vode (35°C)

Za nadev:

- 300 ml pasiranog paradajza (iz konzerve)
- 1 kašika mešanih italijanskih začina (osušenih ili svežih)
- 1 crni luk
- 2 češnja belog luka
- so i biber
- šećer
- Sastojci koji treba da se stave preko sosa: masline, salama, artičoke, pečurke, inćuni, mocarela, sir, biber, ribani stari sir i maslinovo ulje po želji.
- *Stavite dodatak za mešenje u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i odaberite brzinu 2. Mesite testo pribl. 1 minut, sve dok se ne formira ravnomerna lopta. Jedno rukom držite uređaj da se ne bi pomerao po radnoj površini. Stavite testo u posebnu posudu, pokrijte ga vlažnom krpom i ostavite da raste oko 30 minuta.*
- *Koristite sečivo za seckanje crnog i belog luka. Pržite iseckani crni i beli luk dok ne postane proziran.*
- *Dodajte pasirani paradajz i zelen i kuvajte sos na tihoj vatri oko 10 minuta.*
- *Začinite solju, biberom i šećerom po želji. Ostavite sos da se ohladi.*
- *Zagrejati pećnicu na 250°C.*
- *Izvaljajte testo na radnoj površini posutoj brašnom i napravite dva kružna oblika. Stavite komade testa na podmazani pleh za pečenje. Premažite testo nadevom, ostavljajući ivice slobodnim. Posuti željenim sastojcima, nabacati rendani sir po pici i sipati malo maslinovog ulja preko toga.*
- *Pice peći 12 do 15 minuta.*

Krompir-tikvice

- 375g krompira
- naprstak soli
- 1 tikvica (pribl. 250g)
- 1 češanj belog luka, zgnječen
- oko 40g putera + puter za podmazivanje posude
- 2 kašike italijanske ili provensalske zeleni
- 1 veliko jaje
- 75ml šlag krema
- 75ml mleka
- biber

- 70g polu-prevrelog sira
- ▸ *Oljuštite i operite krompire.*
- ▸ *Stavite dodatak za sečenje na kriške na držač, pa stavite držač u posudu. Isecite krompir i tikvicu na kriške pri brzini 1.*
- ▸ *Kuvajte kriške krompira u kipućoj vodi sa malo soli sve dok ne budu skoro gotove.*
- ▸ *Stavite komade krompira u cediljku.*
- ▸ *Stavite 20g putera i gnječeni beli luk u tiganj, pržite polovinu krišaka tikvice 3 minuta, okrećući ih često. Pospite kriške 1 kašičicom italijanskih ili provansalskih biljnih začina. Ispržite drugu polovinu krišaka tikvice na isti način. Pospite ih ostatkom biljnih začina.*
- ▸ *Osušite ispržene kriške tikvice na kuhinjskom papiru.*
- ▸ *Premažite ravnu posudu za pečenje i stavite kriške tikvice i krompira u nju, ređajući ih naizmenično i aranžirajući ih na takav način da se one delimično preklapaju kao krovni crepovi.*
- ▸ *Umutite jaje sa pavlakom i mlekom, uz pomoć sečiva, pri brzini 2. Dodajte so i biber prema ukusu i sipajte smesu preko krišaka krompira i tikvice u posudi.*
- ▸ *Zamenite dodatak za sečenje na kriške dodatkom za seckanje, seckajte sir pri brzini 2 i pospite ga po posudi.*
- ▸ *Stavite posudu na sredinu zagrejane pećnice (200°C) i pecite oko 15 minuta.*

Mus od lososa

- 1 konzerva lososa (220g)
- 2 lista želatina
- nekoliko izdanaka vasca
- naprstak soli
- naprstak kajen bibera
- pola kašike limunovog soka
- 125ml šlag krema
- 1 manji crni luk
- potočarka za garnir
- ▸ *Natopite želatin u dovoljnoj količini vode.*
- ▸ *Iseckajte vlašac i crni luk u procesoru hrane, koristeći pulsnu funkciju.*
- ▸ *Uklonite kosti i kožu sa lososa.*
- ▸ *Dodajte so, kajen biber, sok od limuna, losos i tečnost iz posude za pečenje iseckanom vlašcu i crnom luku i pretvorite sastojke u pire pri brzini 2.*
- ▸ *Stavite pire u posudu.*
- ▸ *Dovedite malu količinu vode do ključanja i rastopite želatin u njoj.*
- ▸ *Umešajte rastvor želatina u pire od lososa.*
- ▸ *Stavite disk za emulgovanje u posudu i umutite pavlaku tako što držite pulsni taster pritisnut oko 15 sekundi.*
- ▸ *Drvenom kašikom umešajte šlag krem u pire od lososa.*
- ▸ *Izvrnite krem u posudu, pokrijte ga i odložite u frižider na par sati*
- ▸ *Krem ukrasite potočarkom.*

Premaz za sendviče

- 2 male šargarepe, sečene
- 2-3 krastavca, sečena
- 75g karfiola, sečenog
- 75g celera, sečenog

- zelen (peršun, mirodjija, estragon, seckane stabljike celera)
- 100g majoneza
- 100g kvarka
- so
- biber
- ▸ *Fino iseckajte šargarepu, krastavčiće, karfiol, zelen, stabljiku celera i celer. Pažljivo umutite majonez i kvark i začinite solju i biberom po želji.*

Španska salata od kupusa

- 1 mala glavica crvenog kupusa
- 2 crvena crna luka
- 1 divlja mirodjija
- 1 jabuka
- sok od jedne pomorandže i 2 kašike sirća od crnog vina
- 1 kašika senfa
- ▸ *Umutite sok, senf i sirće. Isecite kupus, crni luk, anis i jabuku pri brzini 1.*
- ▸ *Izmešajte sastojke u činiji za salatu.*

Biskvit torta

- 4 jaja
- 30ml vode (35°C)
- 1 naprstak soli
- 150g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 150g prosejanog brašna
- 3g praška za pecivo
- ▸ *Mutite jaja sa vodom oko 2 minuta. Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer i so, i mešajte oko 1 minut. Smesa bi trebalo da ostavlja trag kada je podignete kašikom. Lopaticom umešajte brašno i prašak za pecivo. Pecite u rerni na 170°C oko 30-35 minuta.*
- ▸ *Savet: Biskvit tortu možete da filujete sa različitim vrstama puter krema ili jednostavno sa šlagom i svežim voćem.*

Caciki

- 1 krastavac
- 200ml jogurta
- 1 kašika maslinovog ulja
- 2 češnja belog luka
- naprstak soli
- 1 kašika sitno seckane mirodjije
- nekoliko listova nane
- ▸ *Oljuštite krastavac i isecite ga brzinom 1. Stavite isečeni krastavac u cedilju i ostavite ga da se potpuno ocedi.*
- ▸ *Pomešajte ostale sastojke, osim listova nane, sa krastavcem. Ohladite salatu ostavljajući je u frižideru 1 sat, u poklopljenoj posudi. Pre služenja, pospite salatu listovima nane.*

PHILIPS

www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 23664